Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT NOIR

Millésime : 2004

Alcool : 12.7 %
Acidité : 5.0 g/l AT
Sucre résiduel : : 0.8 g/l

Terroir
Vin issu de deux parcelles, l'une à terroir marno-gréseux, et l'autre avec loess superficiel sur calcaire

Particularités d'élevage
Les raisins Pinot Noir sont partiellement égrappés, macèrent et fermentent avec leurs levures indigènes pendant une dizaine de jours pour l'extraction de la couleur et des tanins. Ils sont pigés au pied deux fois par jour sur cette période. Ils sont alors pressés dans un pressoir pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire, et jamais en barriques : leurs tannins proviennent exclusivement du raisin.

Dégustation
Robe grenat – Nez intense qui s'ouvre à l'aération sur des notes de cuir, de propolis, puis de fruits rouges – bouche équilibrée, riche et fraîche avec des tannins murs, des saveurs longues de cerise noire, propolis et cacao.
Température conseillée : 14 à16°C – passage en carafe favorable

Accompagnement
Viandes rouges, charcuteries relevées