

*Rot - Murlé*

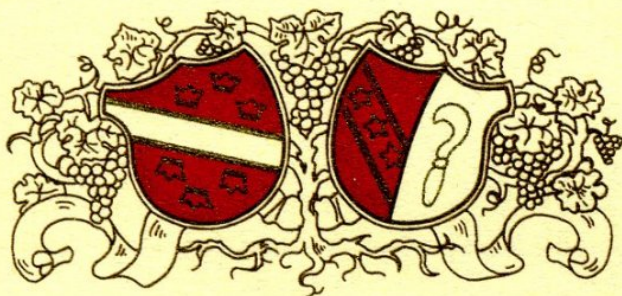


*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

*Vin d'Alsace*  
*Appellation Alsace Contrôlée*

**PIERRE FRICK**

*Pinot Noir*  
2006



*mis en bouteille par :*

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - [pierrefrick.com](http://pierrefrick.com)

ALC. 12,3% BY VOL

*Produce of France*

750 ML

L 068

CONTIENS SULFITES

ZEGIER - BEIGOLTZ



VIN ISSU DE RAISINS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT sas F - 32600



## **PINOT NOIR - ROT MURLÉ**

**Millésime : 2006**

Alcool : 12.1 %

Acidité : 5.4 g/l at

Sucre résiduel : 0.0 g/l

### **Terroir**

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

### **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 presseur pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire.

### **Dégustation**

Robe grenat- arômes délicats et fins de sureau noir, de cerise, d'aubier de tilleul, de laurier, de baie de genièvre, de torréfaction et de tabac - bouche élégante, aérienne et fraîche, aux tannins mûrs et granuleux - saveurs persistantes de cerise noire, de cacao, et de bois de santal. Température conseillée : 17 °C

### **Accompagnement**

Viandes blanches aux olives noires, boeuf bourguignon.