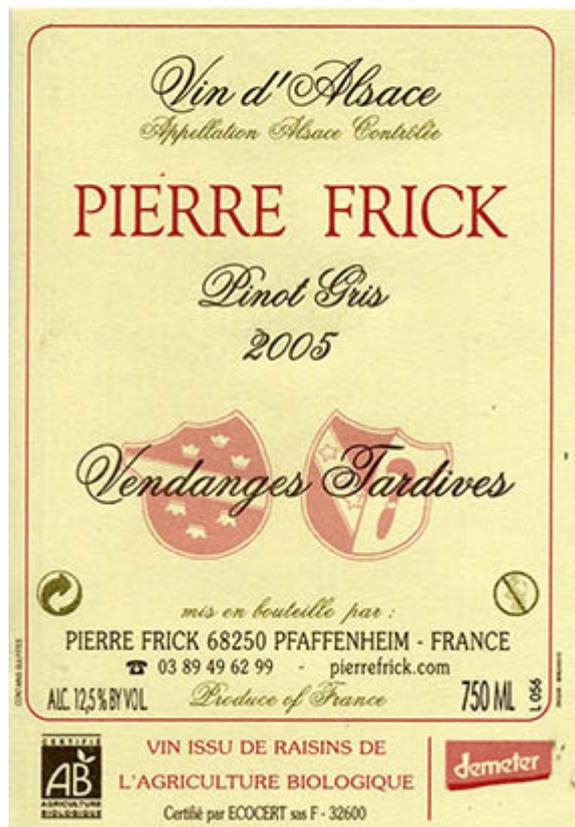


Vendanges Tardives



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS - VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2005

Alcool : 12.5%

Acidité : 5.9 g/l AT

Sucre résiduel : 76.8 g/l

Terroir

Argilo-calcaire

Dégustation

Couleur jaune brillante - nez ample de miel d'acacia, d'écorce de citron, d'ananas séché, de coing, de poire et de cynorrhodon - palais riche, onctueux et frais avec des saveurs complexes d'écorce de pomelos, d'angélique confite, de massepain, de noix de coco, de foin coupé et de pain grillé - longue et tendre finale aux notes de miel et aux touches mentholées.

Température conseillés : 10 °C

Accompagne

Vin moelleux à déguster en apéritif, sur du foie gras, avec ou comme un dessert, et à tout moment en vin de plaisir.