



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

LE 3 DÉCEMBRE 2015 - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.7

Acidité : 6.9

Sucre résiduel : 23.0

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Terroir

Cuvée issue de 2 parcelles à dominante argilo-calcaire.

Cépages

Gewurztraminer 50% et Sylvaner 50 %

Particularités d'élevage

Elevage des 2 cuvées sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 2 mois, puis assemblage.

Mise en bouteille le 3 décembre 2015 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or - arômes intenses de petits fruits rouges, de poivre blanc, de brioche, de reine claudé mure et de confiture d'orange amère - bouche ronde et fraîche - saveurs d'écorce d'orange, de poivre blanc, de tabac et de citron confit - termine sur des longues notes de gingembre. Beau vin d'émotion.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Vin à déguster pour lui-même ou avec des desserts.