

Carrière



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

Auxerrois

2015

PIERRE FRICK



Produce of France - Mis en bouteille au domaine

ALC. 13,5% BYVOL

F-68250 PFAFFENHEIM

750 ML

LAZ



03 89 49 62 99 - www.pierrefrick.com

Sucre résiduel 12,6 g/l



CONTAINS ONLY NATURAL SULFITES

ZEGLER - BERGHOFF



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01
AGRICULTURE FRANCE



Domaine Pierre Frick
+33 (0)3 89 49 62 99

5, rue Baer 68250 Pfaffenheim
www.pierrefrick.com

**AUXERROIS
2015
CARRIÈRE -
PUR VIN -
SANS
SULFITE
AJOUTÉ
2015**

Alcool : 13.5 %
Acidité : 5.5 g/l AT
Sucre résiduel : 13.3 g/l

PUR VIN - sans sulfite
ajouté

Terroir

Terroir Krottenfues, sol marno-gréseux sur un haut de coteaux au-dessus du grand cru Vorbourg, et en contrebas des carrières de grès jaune de Rouffach - exposition plein Est

**Particularités
d'élevage**

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 11 mois. Mise en bouteille début août 2016 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or blanc - Arômes intenses de pêche, de grenade, de thé, de rhum, de poire mure, de sucre candi et de fruits exotiques - bouche suave, subtile entrelacement de douceur, de fins tanins et de saveurs de fruits jaunes, de fraise cuite, de coing cuit et de tabac, avec des touches de whisky.

Température conseillée :
10 °C

Accompagnement

Apéritif, cuisines
sucrées-salées, buffets,