

Rot - Murlé

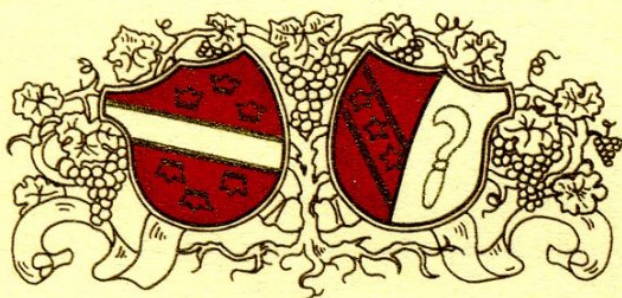


Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

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

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.