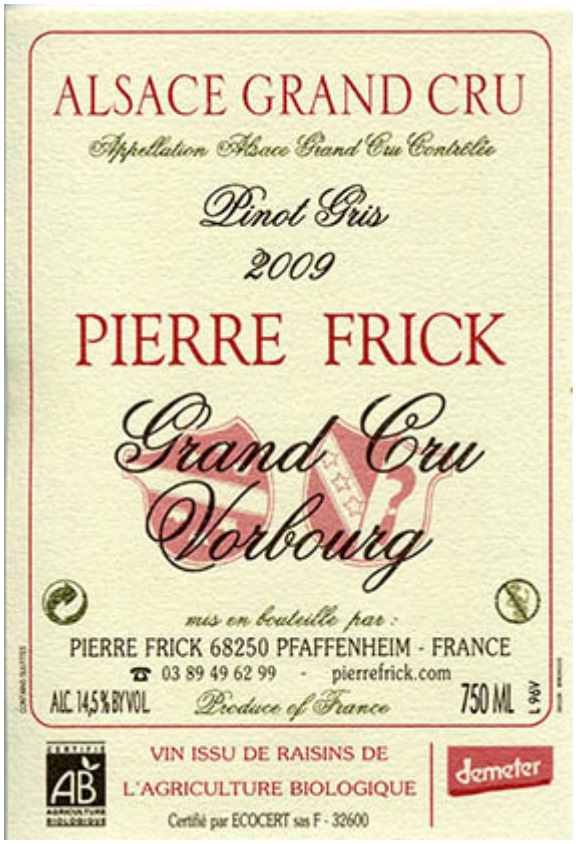


Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS - GRAND CRU VORBOURG

Millésime : 2009

Alcool : 14.2%
Acidité : 7.3 g/l at
Sucre résiduel : 23.4 g/l

Terroir
Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

Dégustation
Robe jaune – arômes intenses de fruits jaunes, de tabac blond , de pralin, de poivre et de brioche, avec des touches fumées – bouche ample et dense à la fine fraîcheur, aux saveurs de confit de coing, pêche jaune, caramel blond et cailloux calcaire – longue finale tendre et fumée, avec des notes de brioche et de pierre calcaire.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement
Viandes blanches, recettes sucrées-salées, foie gras