



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK



PINOT BLANC DE NOIR - GRAINS CENDRÉS

Millésime : 2010

Alcool : 11.2%
Acidité : 14.0 g/l AT
Sucre résiduel : 132.5 g/l

VIN LIQUOREUX

Terroir

Rot Murlé : sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine. Cépage : 100 % Pinot Noir récolté par tri

Particularité de récolte

La cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) ou confits sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Particularités d'élevage

Pressurage direct des tris de Pinot Noir après récolte. Pas de macération. Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser. Mise en bouteilles au printemps 2011.

Dégustation

Robe jaune d'or aux reflets ambrés - arômes denses et complexes de sucre candi, de caramel blond, d'ananas séché, de pêche rouge de vigne cuite, d'angélique confite, de confiture d'églantines, de figues cuites et de liqueur de noix - bouche ample, fraîche, tendue et suave, avec un léger perlant à l'ouverture de la bouteille - saveurs profondes de confiture de rhubarbe, de crème brûlée, d'abricots et de figues séchées et d'agrumes confits, avec des notes de truffe et des touches boisées - vin très persistant avec une finale liquoreuse sur une saveur de citron confit, et des notes salines et minérales. Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Vin liquoreux étonnant et dynamisant à déguster pour le plaisir.