

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS

Millésime : 2009

Alcool : 14.9%
Acidité : 4.8 g/l AT
Sucre résiduel : 3.7 g/l

Terroir
Rot Murlé : sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage
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.

Dégustation
Robe jaune – arômes de verveine, cacahuètes, tourbe, bois de cèdre et fruits murs à l'aération – bouche ample et fraîche, aux saveurs de caramel blond, pomme séchée, brioche et poivre – finale tendre avec des notes de compote de rhubarbe et pierre calcaire.
Température conseillée : 12°C

Accompagnement
Terrines épicées, viandes blanches relevées, fromage