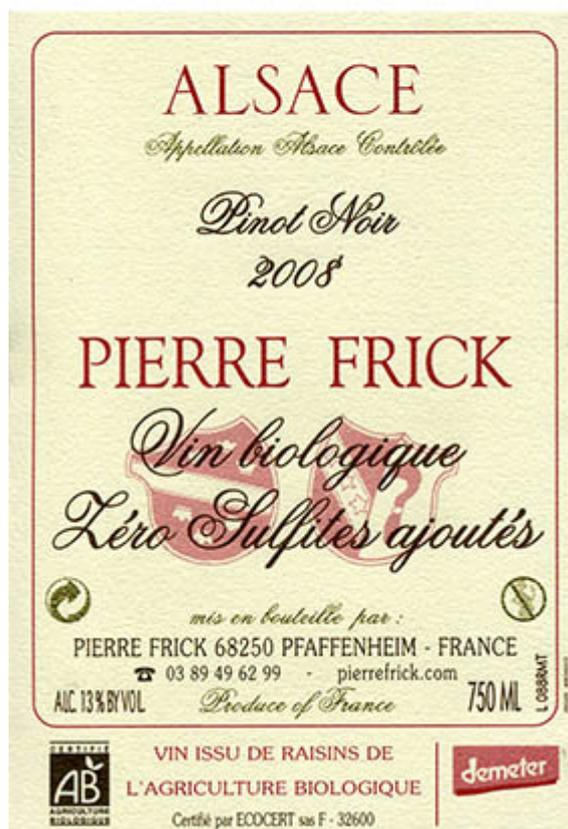


Rot - Murlé Terrasses



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT NOIR - ROT MURLÉ -TERRASSES

Millésime : 2008

Alcool : 13.1%
Acidité : 6.4 g/l
Sucre résiduel : 0.3 g/l

ZERO SULFITES AJOUTES

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 pressoir pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire, et jamais en barriques : leurs tannins proviennent exclusivement du raisin. Ce Pinot Noir a été soutiré et aéré plusieurs fois au cours de l'élevage, sans aucun ajout de sulfite. Mis en bouteille sans ajout de sulfite

Dégustation

Robe grenat violacée - nez dense d'encens, de cuir, de tabac et de fruits rouges en sirop (cerise, groseille) - bouche ample et dynamique avec des tannins fermes et fondus - saveurs de fruits de sureau, de fruits rouges confits et de cannelle avec des touches de foin coupé - belle longueur de cerise noire avec des notes minérales.

Température conseillée : 16 - 17 °C

Accompagnement

Gigot d'agneau à la provençale, côtes de bœuf aux morilles