

*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