

*Vendanges Tardives*

*Alsace Grand Cru*  
*Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée*

**PIERRE FRICK**

*Gewurztraminer*  
*2007*

**Vendanges Tardives**

*Grand Cru*  
*Eichberg*

*mis en bouteille par :*

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 13,5% BY VOL

*Produce of France*

750 ML



VIN ISSU DE RAISINS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT sas F - 32600



*Grands Vins d'Alsace*  
**PIERRE FRICK**

## **GEWURZTRAMINER - GRAND CRU EICHBERG VENDANGE TARDIVE**

**Millésime : 2007**

Alcool : 14.0 %

Acidité : 4.9 g/l AT

Sucre résiduel : 38.4 g/l

### **Terroir**

Il est constitué par des conglomérats calcaires et des marnes. Les colluvions de même nature incorporent des éboulis et galets de grès, d'où un sol parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

### **Dégustation**

Robe jaune d'or brillant - arômes exubérants de fruits de la passion, de rose, de pêche blanche, d'ananas, de mangue et d'épices douces - bouche ample, tendre et fraîche aux saveurs de pêche jaune, de mûre, de coing et de fruit de la passion - finale longue aux notes d'écorce d'orange confite et de mandarine, avec des touches minérales.

Température conseillée : 8-10 °C

### **Accompagnement**

Vin de méditation, à déguster en apéritif ou à la place d'un dessert