



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

## **GEWURZTRAMINER 2017 MACÉRATION - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ**

Alcool : 13.7 %

Acidité : 3.9 g/l AT

Sucre résiduel : 0.2 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

### **Terroir**

Cuvée issue de deux parcelles :

- sol brun calcaire avec loess superficiel sur colline avancée dans la plaine, exposé ouest
- sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur mi coteaux exposé nord est.

### **Particularités d'élevage**

Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage, pour chaque cuvée.

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire pendant 7 mois. Puis assemblage et mise en bouteilles fin avril 2018 sans ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe orange cuivrée brillante - nez exubérant et complexe d'épices (paprika, écorce de cannelle, noix de muscade, graine de coriandre), de fleurs (rose, œillet) et de zeste de mandarine, avec des touches de tabac blond - vin sec, ample et riche, avec des tanins discrets et toniques - saveurs d'eau de rose, de pêches rouges de vigne complotées et de zeste d'orange - longue finale dynamique poivrée.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

Gewurztraminer sec pour l'apéritif et la gastronomie : plats épicés (piment doux...) de légumes, poissons ou viandes blanches, cuisine corsée aux herbes aromatiques,