



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

VOYAGES PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.8 %

Acidité : 6.2 g/l AT

Sucre résiduel : 4.4 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté
Avec apport de 30 % de raisins
auxerrois 2016 AB d'un collègue en
viticulture biologique.

**2016... et son printemps pluvieux
favorisa le mildiou qui dès la
floraison détruisit une part
importante de notre récolte.
Exceptionnellement, pour la
première fois, nous avons acheté
des raisins auprès de deux
collègues alsaciens, l'un en culture
biologique et l'autre en
biodynamie. Cette cuvée contient
une partie de leurs raisins, pressés
et élevés par nos soins.**

Terroir

Assemblage provenant de parcelles à
dominante argilo calcaire

Particularités d'élevage

Assemblage (1/3 -2/3) de Riesling
2015 (avec macération de pellicules de
Gewurztraminer) et de Pinot
(Auxerrois, Blanc et Gris) de 2016.
Mise en bouteilles en juin 2017 sans
ajout de sulfite.

C'est un voyage coloré dans l'espace,
dans les cépages et dans le temps,
auquel cette cuvée nous convie.

Dégustation

Robe couleur cognac - arômes intenses
et complexes d'écorces d'orange
confite, de cigare, de rhum, de jus de
raisin, de fleurs de cassis, de vanille,
de confiture de fraise, de pain d'épices
et de cannelle - bouche dense et
souple avec des retours de fraîcheur -
vin sec aux saveurs de confiture
d'églantine, de groseille cuite, de coing,
de jus de raisin, de mandarine et de
raisins de corinthe - belle longueur
épicee. Vin idéal pour la gastronomie,
en particulier exotique.

Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Rillettes d'oie, rillettes de sardine,
salades de légumes et de céréales
colorées, tartes aux légumes, viandes
blanches à la crème, tajines au citron
confit