



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

Crémant d'Alsace

Appellation Crémant d'Alsace Contrôlée

Pinot Gris

sans sulfite ajouté

PIERRE FRICK

2015



élaboré par PIERRE FRICK - F-68250 Pfaffenheim

750 ML 1 PG

ALC. 12,5% BY VOL

PRODUCE OF FRANCE

03 89 49 62 99 pierrefrick.com



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01
AGRICULTURE FRANCE



CRÉMANT 2015 PINOT GRIS - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.1 %

Acidité : 6.4 g/l AT

Sucre résiduel : 15.7 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Terroir

Lieu dit Rot Murlé : sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Cépages

Pinot Gris : 100 %

Particularités d'élevage

Tirage (mise en bouteille) du Pinot Gris pour la seconde fermentation (prise de mousse) en avril 2016, sans ajout de sucre extérieur. En effet la seconde fermentation consomme du sucre résiduel du Pinot Gris (non sulfité). L'élevage sur lies en bouteilles dure au minimum une année. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de liqueur d'expédition, ni de sulfite.

Dégustation

Robe jaune - effervescence fine et calme, avec beau cordon - arômes intenses d'herbes aromatiques (thym), de vanille, de rhum, de cigare et de mirabelle, avec des touches de pâtisserie, de pain perdu et d'amande douce - bouche corsée et ronde, équilibrée par une fine acidité - saveurs d'ananas, de rhum brun et de biscuit - finale longue et tendre sur des notes crayeuses et salines.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Crémant tendre et frais, pour l'apéritif et les buffets sucrés-salés