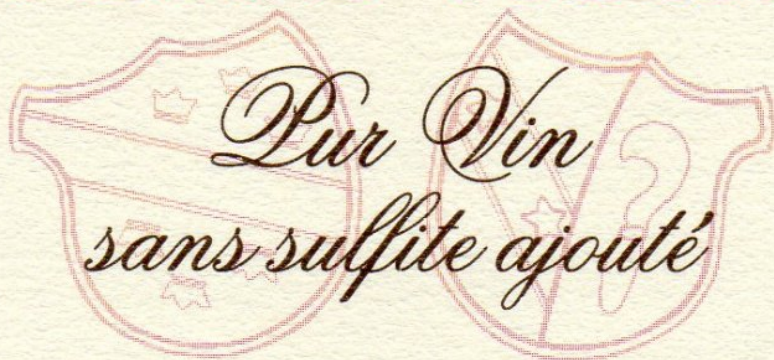


# ALSACE

*Appellation Alsace Contrôlée*

*Le 3 Décembre  
2015*

## PIERRE FRICK



*Produce of France - Mis en bouteille au domaine*

ALC. 13,5% BY VOL.

F-68250 PFAFFENHEIM

750 ML

L GWSY

☎ 03 89 49 62 99 - [www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)

Sucre résiduel 23 g/l



ZIEGLER - BERGHOFF



*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

### LE 3 DÉCEMBRE 2015 - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.7 %

Acidité : 6.9 g/l AT

Sucre résiduel : 23.0 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite  
ajouté

#### **Terroir**

Cuvée issue de 2 parcelles à  
dominante argilo-calcaire.

#### **Cépages**

Gewurztraminer 50% et

Sylvaner 50 %

#### **Particularités d'élevage**

Elevage des 2 cuvées sur lies  
fines en vieux foudre de chêne  
pendant 2 mois, puis  
assemblage. Mise en bouteille  
le 3 décembre 2015 sans ajout  
de sulfite.

#### **Dégustation**

Robe jaune or - arômes  
intenses de petits fruits rouges,  
de poivre blanc, de brioche, de  
reine claudie mure et de  
confiture d'orange amère -  
bouche ronde et fraîche -  
saveurs d'écorce d'orange, de  
poivre blanc, de tabac et de  
citron confit - termine sur des  
longues notes de gingembre.  
Beau vin d'émotion.

Température conseillée : 10 °C

#### **Accompagnement**

Vin à déguster pour  
lui-même ou avec des  
desserts.

CONTAINS ONLY NATURAL SULFITES



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01  
AGRICULTURE FRANCE

