



**Domaine Pierre
Frick**
**+33 (0)3 89 49 62
99**
5, rue Baer 68250
Pfaffenheim
www.pierrefrick.com



PINOT GRIS 2009 VENDANGE TARDIVE 2009

Alcool : 14,3 %
Acidité : 6,3 g/l AT
Sucre résiduel : 50,4 g/l

Sulfites totaux : 115 mg/l (UE : 300 mg/l autorisés pour moelleux)

Terroir

Issu de deux parcelles, dont l'une est située en contre bas du grand Cru Vorbourg en exposition sud-sud-est (sol à dominante marno-calcaire), et l'autre en contre bas du Rot Murlé en exposition nord-est (sol argilo calcaire).

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 11 mois. Mise en bouteilles début septembre 2010.

Dégustation

Robe jaune d'or pâle - arômes riches de miel d'accacia, de cire d'abeilles, de fleurs banches, de rhum et de confiture de cynorhodon - bouche suave, chaleureuse et poivrée avec une belle fraîcheur finale - saveurs de miel, de pain grillé, d'agrumes confits et de poivre- vin très long et apaisant.

Température conseillée : 10°C

Accompagnement

apéritif, foie gras, tartes aux fruits, pour le plaisir et la méditation.