

# ALSACE GRAND CRU

*Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée*

*Pinot Gris*

2013

## PIERRE FRICK

*Grand Cru  
Vorbourg*

*mis en bouteille par :*

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

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

ALC. 14,5% BY VOL.

*Produce of France*

750 ML



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01

AGRICULTURE FRANCE



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



Grands Vins d'Alsace  
PIERRE FRICK

### **PINOT GRIS 2013 GRAND CRU VORBOURG 2013**

Alcool : 14,1 %  
Acidité : 5,8 g/l AT  
Sucre résiduel : 6,0 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux :  
14 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

#### *Terroir*

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve "avant" le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

#### *Particularités d'élevage*

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 11 mois. Unique ajout de sulfite à la mise en bouteilles en septembre 2014.

#### *Dégustation*

Robe jaune brillant  
- arômes complexes de melon mûr, d'abricot, de nougat, de noisette et de bourgeon de sapin, avec des touches toastées  
- vin ample, frais, sec, sans lourdeur, au toucher tendre  
- saveurs de fruits secs (amandes grillées), de fougère et de coriandre, avec des notes beurrées et des amers délicats  
- longue finale de pomelos et de pierre calcaire.  
Température conseillée : 10°C

#### *Accompagnement*

Cakes salés à la tapenade, poissons fumés, crustacés, viandes blanches relevées, tomes de chèvre et brebis