



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



RIESLING 2014 GRAND CRU VORBOURG 2014

Alcool : 12.5 %
Acidité : 7.0 g/l AT
Sucre résiduel : 3.2 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 18 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 foudres de chêne pendant 10 mois. Un seul ajout minimal de sulfite à la mise en bouteilles début août 2015.

Dégustation

Couleur jaune éclatant -senteurs intenses de fruits jaunes (coing, ananas), de camomille et de pain grillé, avec des touches mentholées

- bouche dense, souple et fraîche à la fois
- saveurs de pêches blanches mures, d'épices douces, de zestes d'agrumes et de caillou calcaire-belle longueur sur la minéralité.

Température conseillée : 10°C

Accompagnement

assiettes estivales de légumes, poissons crus, poissons en sauce.