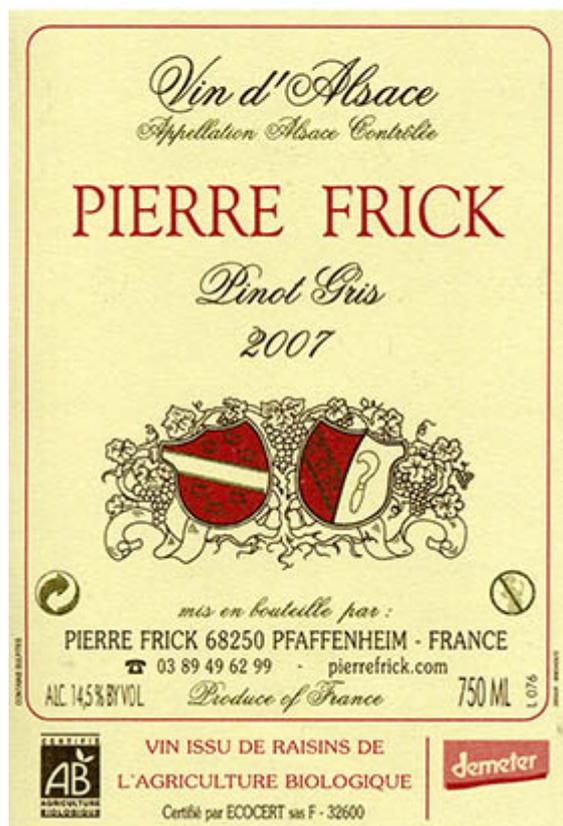


*Rot - Murlé*



*Grands Vins d'Alsace*  
**PIERRE FRICK**

## **PINOT GRIS - ROT MURLÉ**

**Millésime : 2007**

Alcool : 14.2%

Acidité : 6.4 g/l AT

Sucre résiduel : 8.8 g/l

**CUVÉE DE LIEUX-DITS**

### **Terroir**

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

### **Dégustation**

Couleur jaune lumineux - nez développé d'agrumes, de bourgeon de sapin, de foin coupé et de miel et avec des notes calcaires et fumées - bouche ample et fraîche - saveurs d'alisier, de pain grillé et de pêche jaune - très belle finale tendre, fraîche et minérale à la fois. Température conseillée: 10 à 12°C

### **Accompagnement**

Terrines épicées, viandes blanches relevées, plats sucrés-salés