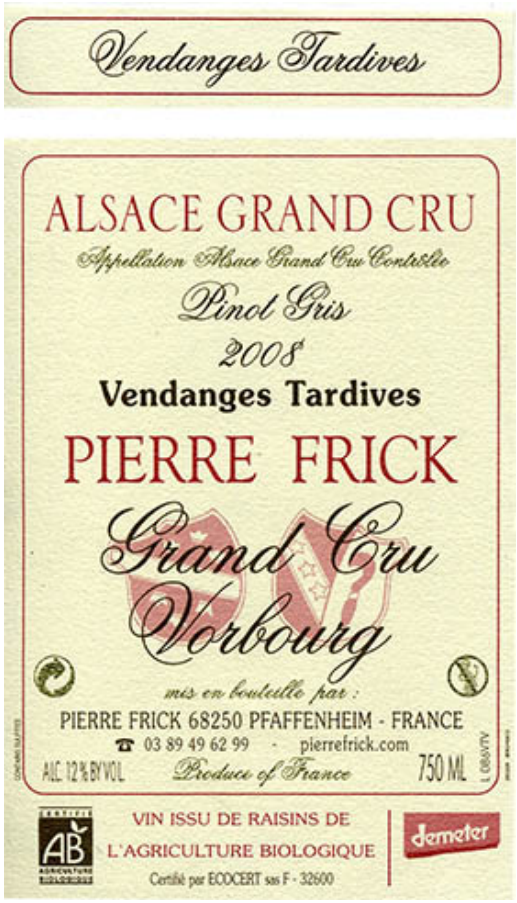




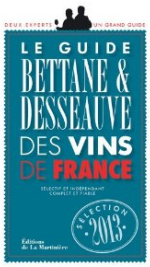
Médaille d'Or Féminalise 2011



le Guide de la Revue des Vins de France 2012



Dussert-Gerber 2012



Bettane&Desseauve 2011

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS - GRAND CRU VORBOURG VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2008

Alcool : 11.9%
Acidité : 7.6 g/l at
Sucre résiduel : 71.1 g/l

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).

Dégustation
Robe jaune d'or blanc brillant – arômes exubérants de fleurs blanches sauvages, de citronnelle, de miel, d'agrumes, de fruits exotiques, avec des touches toastées – bouche concentrée, complexe et équilibrée, à la fraîcheur délicate – saveurs de fruits de la passion, de mangue, d'ananas et d'agrumes confits (citron, orange) – longue finale fraîche, moelleuse et minérale.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement
Apéritif – foie gras – à la place d'un dessert – pour le plaisir, à tout moment.