Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

# PINOT BLANC DE NOIR

**Millésime : 2008**

Alcool : 13.7%
Acidité : 6.9 g/l AT
Sucre résiduel : 29.2 g/l

**Terroir**
Argilo calcaire

**Cépage**
100 % Pinot Noir récoltés par tri

**Particularités d'élevage**
Pressurage direct des tris de Pinot Noir après récolte. Pas de macération. Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser.

**Dégustation**
Robe jaune d'or aux reflets ambrés – nez intense et complexe de pâte de coing, de pralin, de bourgeons de cassis, de sauge, de confit de noix et de croûte de pain - bouche riche et fraîche aux saveurs de tourbe, de figue et d'abricot séchés, de noisette grillée et de thé vert – finale longue et tendre aux notes de compote de rhubarbe et de paprika. Température conseillée : 10 °C

**Accompagnement**
Vin de méditation à déguster avec des amuse-bouches