Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS - VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2005

Alcool : 12.5%
Acidité : 5.9 g/l AT
Sucre résiduel : 76.8 g/l

Terroir
Argilo-calcaire

Dégustation
Couleur jaune brillante – nez ample de miel d'acacia, d'écorce de citron, d'ananas séché, de coing, de poire et de cynorrhodon – palais riche, onctueux et frais avec des saveurs complexes d'écorce de pomelos, d'angélique confite, de massepain, de noix de coco, de foin coupé et de pain grillé – longue et tendre finale aux notes de miel et aux touches mentholées.
Température conseillés : 10 °C

Accompagne
Vin moelleux à déguster en apéritif, sur du foie gras, avec ou comme un dessert, et à tout moment en vin de plaisir.