

# ALSACE

*Appellation Alsace Contrôlée*

## Voyages

# PIERRE FRICK



*Produce of France - Mis en bouteille au domaine*

ALC. 12,5% BY VOL.

F-68250 PFAFFENHEIM

750 ML

03 89 49 62 99 - [www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)

Sucre résiduel 7 g/l

CONTAINS ONLY NATURAL SULFITES



REGIER - BERGHOULT



## VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01  
AGRICULTURE FRANCE



Grands Vins d'Alsace  
PIERRE FRICK

### VOYAGES PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.8 %

Acidité : 6.2 g/l AT

Sucre résiduel : 4.4 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté  
Avec apport de 30 % de raisins  
auxerrois 2016 AB d'un collègue en  
viticulture biologique.

**2016... et son printemps pluvieux  
favorisa le mildiou qui dès la  
floraison détruit une part  
importante de notre récolte.  
Exceptionnellement, pour la  
première fois, nous avons acheté  
des raisins auprès de deux  
collègues alsaciens, l'un en culture  
biologique et l'autre en  
biodynamie. Cette cuvée contient  
une partie de leurs raisins, pressés  
et élevés par nos soins.**

#### Terroir

Assemblage provenant de parcelles à  
dominante argilo calcaire

#### Particularités d'élevage

Assemblage (1/3 -2/3) de Riesling  
2015 (avec macération de pellicules de  
Gewurztraminer) et de Pinot  
(Auxerrois, Blanc et Gris) de 2016.  
Mise en bouteilles en juin 2017 sans  
ajout de sulfite.

C'est un voyage coloré dans l'espace,  
dans les cépages et dans le temps,  
auquel cette cuvée nous convie.

#### Dégustation

Robe couleur cognac - arômes intenses  
et complexes d'écorces d'orange  
confite, de cigare, de rhum, de jus de  
raisin, de fleurs de cassis, de vanille,  
de confiture de fraise, de pain d'épices  
et de cannelle - bouche dense et  
souple avec des retours de fraîcheur -  
vin sec aux saveurs de confiture  
d'églantine, de groseille cuite, de coing,  
de jus de raisin, de mandarine et de  
raisins de corinthe - belle longueur  
épicée. Vin idéal pour la gastronomie,  
en particulier exotique.

Température conseillée : 12 °C

#### Accompagnement

Rillettes d'oie, rillettes de sardine,  
salades de légumes et de céréales  
colorées, tartes aux légumes, viandes  
blanches à la crème, tajines au citron  
confit