

ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

Pinot Gris
2008

PIERRE FRICK

*Sélection
de Grains Nobles*

mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 11 % BY VOL.

Produce of France

375 ML



VIN ISSU DE RAISINS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT sas F - 32600

demeter



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

PINOT GRIS 2008 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Alcool : 10.8 %
Acidité : 9.8 g/l AT
Sucre résiduel : 140.6 g/l

Sulfites totaux : 182 mg/l (UE :
400 mg/l autorisés pour
liquoreux)

Particularités de récolte

La cueillette est réalisée par tri
à la vigne. Seuls les grains
atteints de pourriture noble
(Botrytis cinerea) sont
sélectionnés minutieusement
sur chaque grappe.

Particularités d'élevage

6 mois d'élevage sur lies fines
avant mise en bouteilles en avril
2009

Terroir

Argilo calcaire, au flanc du Rot
Murlé orienté N-E. Particularité
de récolte : la cueillette est
réalisée par tri à la vigne. Seuls
les grains atteints de pourriture
noble (Botrytis cinerea) sont
sélectionnés minutieusement
sur chaque grappe.

Dégustation

Couleur jaune d'or - arômes
denses de sucre candi, de
cigare, de confiture de melon,
de confit de coing, d'abricot sec
et de thé noir - Bouche
profonde et tendue, avec une
onctuosité sans pesanteur, des
saveurs de citron confit, de
mandarine confite, de fraise
cuite - très belle longueur sur
la pâte de coing, l'écorce de
mandarine et des notes
minérales calcaires.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Vin liquoreux à déguster en
guise de dessert et à tout
moment en vin de plaisir ou de
méditation