

# 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](http://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  
sélectionnées 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  
sélectionnées 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