

CUVÉE

orange

AUXERROIS MACÉRATION 2022

ALSACE

Cette macération d'auxerrois provient de 2 parcelles constituées de sols argilos-calcaires. Les raisins de l'une des deux ont été macérés pendant 6 jours. Le tout est assemblé pour se reposer 11 mois en foudres centenaires. Le résultat est sublime avec des arômes pralin, de banane séchée, de poire, de zestes d'agrumes et une longueur amenant une minéralité bien marquée.

CÉPAGE	auxerrois
TERROIR	argilos-calcaires biodynamique certifié
MODE DE CULTURE	grappes entières / macération de 6 jours / fermentation naturelle
VINIFICATION	en inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en vieux foudre de chêne



DOMAINE PIERRE FRICK

ARTISAN.E.S: CHANTAL & JEAN-PIERRE FRICK