

CUVÉE

blanc

# CRÉMANT D'ALSACE 2019

ALSACE

Dégorgement en juillet 2020, une bulle fine Dégorgé juillet 2020. Nez très fruité et végétal, sèveux, puissant avec des notes d'épices douces, bulles généreuses, avec une bouche pleine et gourmande.

CÉPAGE	pinot blanc
TERROIR	jeunes vignes de Lerchemberg, sols argilo-calcaires avec des sols alluviaux et du calcaire brun, riches en fer
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié
VINIFICATION	grappes entières / presse directe / fermentation naturelle en inox / fin de fermentation en bouteille / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 8 mois en inox



DOMAINE PIERRE FRICK

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