

GRANDS VINS D'ALSACE  
**PIERRE FRICK**  
domaine en biodynamie



vin non chaptalisé  
récolte manuelle  
raisins  
**demeter**

## **GEWURZTRAMINER 2020 GRAND CRU STEINERT** **Macération - PUR VIN Nature – sans sulfite ajouté**

### **Terroir**

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

### **Particularité d'élevage**

Récolte mi-septembre. Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage. Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire non méché pendant 11 mois. Aucun ajout de sulfite ni sur jus, ni pendant l'élevage. Mise en bouteilles fin août 2021 sans ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe orange abricot – arômes exubérants de gentiane, de banane mûre grillée, de rhum, de vanille, de poire, de curcuma et de zest d'orange confite – vin sec et puissant, à la fraîcheur marquée, et très long en bouche – saveurs d'orange amère, de pêche rouge des vignes et d'épices (poivre blanc). Ce vin est un concentré d'énergie

**Température conseillée** : 12 °C

### **Accompagne**

Rillettes de porc, cuisines épicées, fromages forts

Alcool : 16.0 %      Acidité : 5.1 g/l AT      Sucre résiduel : 3.1 g/l

**PUR VIN Nature – sans sulfite ajouté**

Tous nos vins sont issus de vignes cultivées en bio-dynamie. La récolte est manuelle. Les raisins sont pressés entiers dans un pressoir pneumatique. Les vins ne sont pas chaptalisés, et fermentent avec leurs levures indigènes, sans contrôle de température. L'acidité n'est pas corrigée. Les vins sont soutirés une à deux fois. La fermentation malolactique est spontanée et totale. L'élevage sur lies fines se déroule dans des foudres anciens en chêne pendant six à neuf mois en moyenne. Sans collage, les vins sont filtrés sur plaque de cellulose avant mise en bouteilles. Pour préserver la pureté du vin, nous avons remplacé le bouchon en liège par une capsule inox depuis 2002. Elle assure une maturation homogène dans le temps de toutes les bouteilles d'une même cuvée et garantit une longue garde. Chacune de nos cuvées exprime l'équilibre initial né du terroir, du millésime et des soins que nous apportons à la vigne.

*Nous ne fabriquons pas, nous élevons des vins authentiques et vivants.*

*Chantal et Jean-Pierre FRICK*

**PIERRE FRICK – Vins Naturels d'Alsace** – 5 rue de Baer 68250 Pfaffenheim

Tél 0033 (0)38949 6299 - [www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com) - [contact@pierrefrick.com](mailto:contact@pierrefrick.com)