|  |
| --- |
| header_print |
|   |
|  |
|  **PINOT BLANC 2020**  **PUR VIN** Nature – sans sulfite ajouté |
| **Terroir**  Vin issu d’une parcelle en bas de coteau avec un sol profond argilo calcaire et une exposition Est.  |
| **Encépagement :** Auxerrois 100 %**Particularités d’élevage** Récolte début septembre. Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 6 mois. Aucun ajout de sulfite ni sur moût, ni en foudre, ni à la mise en bouteilles début mars 2021.   |
| **Dégustation**Robe jaune ambrée – nez de pêche bien mure, de tabac blond et de pierre calcaire –vin sec et souple – saveurs de whisky, de banane séchée, de noisette grillée et de calcaire mouillé. Vin très salin, pur et vibrant.Température conseillée : 12 °C **Accompagnement**Vin à tapas, wok de légumes, charcuteries fines, calamars grillés, volailles rôties.

|  |  |
| --- | --- |
| Alcool : 12.8 % - Acidité : 5.2 g/l Acide t | artrique - Sucre résiduel : 1.6 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, sains et vivants. »*** *Chantal et Jean-Pierre Frick* |
|  |  |  |

**PIERRE FRICK – Vins Naturels d’Alsace** – 5 rue de Baer 68250 PfaffenheimTél 0033 (0)38949 6299 – [www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com) - contact@pierrefrick.com  |
|   |
|  |
|   |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |