|  |
| --- |
| header_print |
|  |
|  |
|  |
| **PINOT NOIR 2018 Strangenberg – élevé en Foudre neuf** |
| PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTE |
|  |
| **Terroir** parcelle au sommet d'une colline sèche exposée à l'Est, avec sol brun  calcaire sur dalle de calcaire dur.  **Particularités d’élevage** :  Récolte mi-septembre 2018. Les raisins ont macéré et fermenté avec leurs levures indigènes pendant quinze jours, sans égrappage, pour l’extraction de la couleur et des tanins. Ils sont alors pressés dans un pressoir pneumatique. Aucun ajout de sulfite, ni sur jus, ni pendant l’élevage de 6 mois en FOUDRE NEUF de chêne non méché, ni à la mise en bouteilles mi- mars 2019.  **Dégustation**  Robe grenat sombre – arômes de cerise noire, de cassis, de jus de viande et d’encens, avec des touches boisées et fumées – bouche ample, profonde et veloutée, aux tanins souples et à la fraîcheur dynamique et longue – saveurs persistantes et épicées de curry, de clou de girofle, de vanille, de cerise noire et de viande fumée, avec des notes boisées veloutées.  **Température conseillée** : 16 °C  **Accompagne**  Tian d’aubergines au tofu fumé, carpaccio de betterave rouge, magret de canard, gigot d’agneau à l’ail, viandes fumées.  Alcool : 13.8 % Acidité : 5.5 g/l AT Sucre résiduel : 0.5 g/l  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) |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |