



PINOT NOIR 2020 ROT MURLE

PUR VIN NATURE - SANS SULFITE AJOUTE

Terroir

sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage :

Les raisins entiers ont macéré et fermenté avec leurs levures indigènes pendant 10 jours, sans égrappage, pour l'extraction de la couleur et des tanins. Ils sont ensuite pressés. Aucun ajout de sulfite, ni sur jus, ni pendant l'élevage de 7 mois en foudre de chêne non méché. Mise en bouteilles sans ajout de sulfite mi avril 2021.

Dégustation

Couleur grenat - arômes de sous-bois, de cuir, de terre ferrugineuse, puis de fruits rouges (framboise, baies de sureau et cassis) et propolis – vin sec, puissant et profond aux tanins soyeux et longs, avec un toucher de bouche velouté et une fraîcheur constante et équilibrée – termine sur une minéralité persistante – saveurs de cerise noire, de fruits de sureau compotés et de jus de grenade.

Température conseillée : 15°C

Accompagne

Apéritif, gratin d'aubergines, sarrasin aux olives noires, pièce de bœuf, magret de canard.

Alcool : 14,2 % Acidité : 5,6 g/l Sucre résiduel : 0,3 g/l

VIN NATURE Zéro sulfite

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 - contact@pierrefrick.com