



## **PINOT NOIR 2020 STEIN**

### **PUR VIN - ZERO SULFITE AJOUTE**

#### **Terroir**

Terroir à dominante argilo-calcaire avec influences gréseuses.

#### **Particularités d'élevage :**

Récolte début septembre. Les raisins entiers ont macéré et fermenté avec leurs levures indigènes pendant 8 jours, sans égrappage, pour l'extraction de la couleur et des tanins. Ils sont ensuite pressés. Nos Pinot Noir ne sont pas élevés en pièces de chêne, et leurs tanins proviennent exclusivement du raisin.

Aucun ajout de sulfite, ni sur jus, ni pendant l'élevage de 8 mois en foudre de chêne centenaire non méché. Mise en bouteilles sans ajout de sulfite début mai 2021.

#### **Dégustation**

Robe grenat sombre – nez intense de torréfaction, de fruits rouges (cassis, fraise), d'encens et d'aubier de tilleul – bouche ample et sphérique, avec une longue fraîcheur et des tanins mûrs et fermes – vin très persistant aux saveurs de cerise noire, de baies de sureau noir et des touches torréfiées.

**Température conseillée : 16 °C**

#### **Accompagne**

Tartare de betterave rouge, charcuteries fines, bœuf, canard, agneau

Alcool : 13.2 % Acidité : 5.5 g/l Sucre résiduel : 0.3 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)