

CUVÉE

rouge

PINOT NOIR FISCHBACH 2021

ALSACE

Millésime 2021 très difficile pour les pinots noirs du domaine, avec des rendements très bas. Chantal et Pierre ont donc acheté des raisins chez deux vignerons, principalement chez Fischbar à Traemheim, Faller à Hitterswiller et Heywang à Heilengstein. Le résultat : un vin rubis clair, fruité, avec une bouche gourmande et ample. Une finale sur des notes de fruits à noyau, d'amande fraîche et de cerise juteuse.

CÉPAGE	pinot noir
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 12 jours / fermentation naturelle en inox / trois soutirage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 8 mois barriques de plusieurs passages



DOMAINE PIERRE FRICK

ARTISAN.E.S: CHANTAL & JEAN-PIERRE FRICK