



RIESLING 2019 CARRIERE - Macération

PUR VIN Nature – sans sulfite ajouté

CUVEE DE LIEU-DIT

Terroir à dominante gréseuse :

Terroir Krottenfues, sol marno-gréseux sur un haut de coteaux au-dessus du grand cru Vorbourg, et en contrebas des carrières de grès jaune de Rouffach - exposition plein Est

Particularités d'élevage :

Macération de 6 jours en grappes entières sans ajout de sulfite avant le pressurage.

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire pendant 10 mois sans ajout de sulfite. Mise en bouteilles fin juillet 2020 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or – arômes intenses de fruits à chair blanche, d'écorce de citron confit, d'anis, d'estragon et de curry – vin sec et dynamique à la texture granuleuse, avec une belle longueur saline et des tanins fins – saveurs d'agrumes, d'abricot, d'ananas et de gentiane.

Température conseillée : 12 °C

Accompagne

Apéritif (vin tonique), viandes blanches épicées ou en sauce, tomates en crumble de parmesan, tajine de poulet au citron confit.

Alcool : 12.7% Acidité : 5.6 g/l AT Sucre résiduel : 0.3 g/l
PUR VIN NATURE SANS SULFITE AJOUTE

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