



## **RIESLING 2020 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 5 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 mi-juillet 2021 sans ajout de sulfite.

#### **Dégustation**

Robe jaune or – arômes de fruits jaunes (abricot), d'agrumes, de noisette grillée et d'épices douces, avec des notes minérales – bouche pleine, légère, fluide et fraîche, au toucher granuleux – vin salivant et long aux saveurs de citron confit et de pêche jaune, avec de fins amers et des notes minérales.

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, patates douces poêlées.

Alcool : 11.7% Acidité : 6.3 g/l AT Sucre résiduel : 0.4 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.***

*Jean-Pierre et Chantal 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)