|  |
| --- |
| header_print |
|  |
|  |
|  |
| **RIESLING 2020 Marnes & Loess - Macération** |
| **PUR VIN** **Nature – sans sulfite ajouté** |
|  |
| **Terroir**  Cuvée issue d’un assemblage de deux parcelles :  L’une située en contre-bas Est du grand cru Vorbourg présente un terroir marno-calcaire.  La seconde située sur la pente Est de la colline du Rot Murlé se caractérise par une dominante argilo-calcaire sous un dépôt de loess (limons pulvérulents composés **de** particules fines calcaires et siliceuses apportés par le vent pendant les périodes froides du Quaternaire).  **Particularités d’élevage :**  Récolte mi-septembre. Macération de 6 jours en grappes entières, avant le pressurage.  Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire pendant 9 mois sans ajout de sulfite. Mise en bouteilles début juillet 2021 sans ajout de sulfite.    **Dégustation**  **Robe orange pâle – arômes de citron bergamote, de pêche blanche et d’abricot mûr, avec des touches de torréfaction - bouche pleine, tonique et vibrante avec de fins amers – saveurs de pêche jaune et de fruit de la passion avec une finale de zest d’orange. Vin énergique, long et salin, avec une belle pureté.**  **Température conseillée : 12** **°C**  **Accompagne**  Apéritif tonique, poissons aux agrumes, gratin de patates douces au fromage de chèvre, jarret de porc braisé, salade de légumes lacto-fermentés… |
|  |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Alcool : 13.2% Acidité : 5.4 g/l AT Sucre résiduel : 0.8 g/l – vin sec  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](http://www.pierrefrick.com) - contact@pierrefrick.com |  |  | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |