GRANDS VINS D'ALSACE
PIERRE FRICK
domaine en biodynamie

vin non chaptalisé
récolte manuelle
raisins
demeter

RIESLING 2020 Rot Murlé - Macération

PUR VIN Nature – sans sulfite ajouté

CUVEE DE LIEU-DIT

Terroir à dominante calcaire
sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage :
Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage.
Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire pendant 11 mois sans ajout de sulfite. Mise en bouteilles début septembre 2021 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune ambré – arômes intenses de mandarine, de fruits de la passion et de pamplemousse rose, avec des touches de poussière calcaire – bouche ample et tonique avec des tanins discrets qui accompagnent les saveurs d'agrumes, de fenugrec et de jus de framboise - vin sec, nerveux et enjoué, à l'acidité fine et pierreuse et à la finale longue terrestre et calcaire.
Température conseillée : 12 °C

Accompagne
Apéritif tonique, falafels, gratin de légumes racine au chèvre, poissons crus (Sushis, sashimis), rillettes de canard…

Alcool : 12.9% Acidité : 6.0 g/l AT Sucre résiduel : 0.4 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 - contact@pierrefrick.com