

CUVÉE

RIESLING

MACÉRATION 2020

GRAND CRU VORBOURG

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est. Ses sols marno-calcaire s'établissent sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire recouverts d'une couche superficielle de loess. Situé au sud du vignoble Alsacien et protégé par les deux sommets vosgiens du Petit et du Grand Ballon, le Vorbourg bénéficie de l'un des climats les plus secs et ensoleillés de la région. C'est un terroir où la maturité est précoce. Encépagement sur la parcelle: Riesling et Pinot Gris

CÉPAGE	riesling
TERROIR	marno-calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 7 jours / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 8 mois en inox



DOMAINE PIERRE FRICK

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