

orange

CUVÉE

# RIESLING MARNE & LOESS 2020

ALSACE

Cuvée issue d'un assemblage de deux parcelles ; Vorbourg Grand Cru & Rot-Murlé

Un vin aux arômes de citron bergamote, de pêche blanche et d'abricot mûr. Une bouche pleine, tonique et vibrante.  
Vin énergétique, long et salin, avec une belle pureté.

CÉPAGE	riesling
TERROIR	Vorbourg sur des sols marno-calcaires / pente Est de la colline du Rot Murlé argilo-calcaires sous un dépôt de loess (limons composés de particules fines calcaires et siliceuses)
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 6 jours / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en vieux foudre de chêne



DOMAINE PIERRE FRICK

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