



PINOT GRIS 2022 “R M” - Macération

PUR VIN – sans sulfite ajouté – non filtré

Terroir

Cuvée issue du terroir Rot Murlé, qui présente un sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage

Récolté début septembre. Macération de 8 jours en grappes entières, avant le pressurage. Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 11 mois. Mise en bouteilles fin juillet 2023 sans ajout de sulfite et sans filtration.

Dégustation

Couleur rouge-orangée – arômes de jus de grenade, de cassis, de framboise et de cerise noire, avec des touches d'aubier de tilleul – bouche ample et pleine, portée par une fraîcheur structurante, des tanins fins et une salinité persistante – les saveurs sont complexes : cerise cuite, pêche rouge, épices douces et notes minérales. Le caractère sphérique et harmonieux de ce Pinot Gris de garde nous ramène à son terroir de naissance : le Rot Murlé. La macération des Pinot Gris avant pressurage leur confère une aptitude à s'associer à une grande diversité de mets.

Température conseillée : 12°C

Accompagne

Apéritifs, buffets salés, tourtes de légumes, feuilles de vignes farcies, crustacés, poissons crus marinés, poissons blancs en papillote, viandes blanches en préparation sucrée-salée, bœuf en sauce cacao, foie gras au chutney de fruits rouges.

Alcool : 13.7 % Acidité : 5.0 g/l Acide tartrique Sucre résiduel : 0.0 g/l

Vin Nature – sans sulfite ajouté

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 d'anciens foudres en chêne pendant six à neuf mois en moyenne. Sans collage, les vins sont éventuellement 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 Vigneron-Récoltant Indépendant
Vins Nature d'Alsace issus de culture Biodynamique
Contrôle ECOCERT- Vins DEMETER
5 rue de Baer 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE
Tél 0033 (0)3 89 49 62 99 -
www.pierrefrick.com - contact@pierrefrick.com