



PINOT NOIR 2022 Strangenberg **PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTE – NON FILTRE**

Terroir

parcelle au sommet d'une colline sèche exposée à l'Est, avec sol brun calcaire sur dalle de calcaire dur.

Particularités d'élevage :

Récolté le 20 septembre. Les raisins entiers ont macéré et fermenté avec leurs levures indigènes pendant 15 jours, sans égrappage. Ils sont ensuite pressés. Nos Pinot Noir ne sont pas élevés en pièces de chêne, et leurs tanins proviennent exclusivement du raisin. Aucun ajout de sulfite, ni sur jus, ni pendant l'élevage de 10 mois en foudre de chêne centenaire non méché. Mise en bouteilles sans ajout de sulfite et sans aucune filtration début août 2023.

Dégustation

Robe pourpre – arômes puissants un peu sauvages, s'ouvrant sur la baie de sureau noir, la cerise et l'encens – bouche riche, ample et soyeuse, aux tanins souples et au goût de cassis et de jus de grenade - vin long sur la fraîcheur et la minéralité.

Température conseillée : 16°C

Accompagne

brochettes au sarrasin et olives noires, plats autour de la betterave rouge, magret de canard.

Alcool : 12.9 % Acidité : 5.5 g/l AT Sucre résiduel : 0.1 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

