



## VOYAGES 2022

### PUR VIN - sans sulfite ajouté

#### **Terroir**

Assemblage de deux parcelles sur terroir argilo-calcaire.

**Cépage** : 2/3 Chasselas – 1/3 Muscat

#### **Particularités d'élevage**

Récolte fin août et début septembre. Pressurage direct séparé des grappes entières issues des deux parcelles. Assemblage en cours d'élevage. Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 12 mois. Aucun ajout de sulfite, ni sur jus, ni en élevage, ni à la mise en bouteilles fin août 2023.

#### **Dégustation**

Robe jaune aux reflets roses – nez frais, musqué, avec des touches de melon et de verveine – vin sec, aérien et tonique, délicatement fruité et minéral.

Température conseillée : 12 °C

#### **Accompagnement**

Apéritif, légumes (fenouil, asperges), carpaccio de choux rave, beignets de sureau, fromages de chèvre.

Alcool : 11.6 % - Acidité : 5.1 g/l Acide tartrique - Sucre résiduel : 0.5 g/l

**PUR VIN - 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 des foudres anciens 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, sains et vivants. »**

*Chantal et Jean-Pierre FRICK*

**PIERRE FRICK Vigneron-Récoltant**

**Contrôle ECOCERT- Vins DEMETER**

**5 rue de Baer 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE**

**Tél 0033 (0)3 89 49 62 99 -**

**[www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com) - [contact@pierrefrick.com](mailto:contact@pierrefrick.com)**

