



Pinot Blanc
Cuvée précieuse
2000
Domaine Pierre Frick
(Biodynamique)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	AOC Alsace
Encépagement :	Auxerrois
Age moyen des vignes :	12 ans
Sous-sol :	Calcaire dur avec grès jaune
Situation :	En coteaux Est (au dessus du Vorburg)
Production moyenne :	2000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	27 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre sans levurage, sans collage
Elevage :	23 mois sur lies en foudre anciens
Vinificateur :	Jean-Pierre Frick
Propriétaire :	Chantal et Jean-Pierre Frick

Analyse

Visuel :	Robe jaune paille.
Olfactif :	Le nez est très expressif et complexe. Il mêle des senteurs très mûres de fruits exotiques (mangue, coing), de la confiture d'églantine, le tout rehaussé par de fins parfums de noisettes.
Gustatif :	L'attaque de bouche se fait en douceur, puis le vin gagne en corps. Il devient puissant et riche. On retrouve des saveurs de fruits secs et d'encaustique. Enfin la finale est longue et structurée par une acidité très droite qui se mêle à une sensation mentholée.
Global :	Un Pinot blanc charnu et puissant. Etonnant !

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	19.90 € TTC – Tarif Club : 17.50 € TTC
Accords mets - vin :	Rôti de veau au thym et olives
Service :	Servir à 12°C et laisser s'aérer dans le verre