



#Pfaffenheim 5| vins à servir à la fête des mères

Idéal pour la Fête des Mères, mais également pour toute la saison estivale, la cave des Vignerons Pfaffenheim dévoile une sélection de vins d'Alsace.

Pfaff Gewurztraminer Cuvée Bacchus



Le Pfaff Gewurztraminer Cuvée Bacchus est un vin très expressif, épicé, au fruité prononcé. Délicieux servi avec des fromages, foie gras, plats épicés (indiens, thai) et desserts. C'est un vin exotique sur la rose et le litchi, d'une belle puissance.

Pfaff Gewurztraminer Cuvée Bacchus, 750ml, 13,5% alc./vol., prix : 19,95\$, Code SAQ : 00197228

Pfaff Black Tie



Exhausteur de goûts, le Pfaff Black Tie, assemblage de pinot gris et riesling, est pour le palais une explosion fruitée très mûre sur les agrumes et l'ananas. Le riesling apporte minéralité et le pinot gris la structure et le fruité. Ce vin convient parfaitement aux sushis, pétoncles et peut se déguster de l'apéritif jusqu'au dessert.

Pfaff Black Tie, 750ml, 13% alc./vol., prix : 20,00\$, Code SAQ : 11469621

Pfaff Riesling Cuvée Jupiter



Le Pfaff Riesling Cuvée Jupiter est un vin vif et franc qui offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales, agrumes, saveurs pétrolées et citronnées. Parfait sur poissons, crustacés et certaines viandes blanches.

Pfaff Riesling Cuvée Jupiter, 750ml, 12% alc./vol., prix : 18,95\$, Code SAQ : 00914424

Pfaff Pinot Blanc Tradition



Fumé, charpenté, persistant, le Pfaff Pinot Blanc Tradition possède une extraordinaire fraîcheur qui contribue à son succès auprès des amateurs de jolis bouquets floraux et de vins fins en bouche. Vin sec et frais, il accompagne parfaitement les salades de saison, les asperges et crosses de fougère.

Pfaff Pinot Blanc Tradition, 750ml, 13,5% alc./vol., prix : 16,25\$, Code SAQ : 11459677

Pfaff Pinot Gris



Le Pfaff Pinot Gris Tradition est frais, tout en étant corsé, avec des arômes de fleurs, fruits secs et aussi fumé, caractéristique du cépage. Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande et de volaille. Il est l'accompagnement parfait du foie gras. Il se marie également avec les poissons, le homard, et le risotto.

Pfaff Pinot Gris, 750ml, 13,5% alc./vol., prix : 17,25\$, Code SAQ : 00456244

Bonne dégustation!

Alexis xo Rédactrice en chef NaNa Toulouse