

Black Tie A.O.C. Alsace 2017



- ❖ Degré d'alcool 12.5 % alc./vol.
- ❖ Cépage Riesling/Pinot Gris
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

La robe est dorée, brillante et limpide. Le nez fondu, très mûr et ample présente des notes d'agrumes frais, de citron confit, d'écorces d'orange, de kiwi, d'ananas et d'épices douces.

Au palais, c'est une explosion fruitée très mûre sur les agrumes et l'ananas. L'équilibre est impressionnant. La fin de bouche persiste longuement. D'une jolie structure, c'est vin fin et riche à la fois. L'attaque est bien présente avec beaucoup de fraîcheur, le bouche est ample avec une longue persistance sur le fruit et le poivre blanc. Un vin reposant. Un vin de gastronomie.

❖ Accords Gourmands

Un vin de soif, désaltérant laissant au plat toutes ses saveurs. Comme le sel, Black Tie est un exhausteur de goûts, capable de faire ressortir les saveurs en les décomposant pour les différencier.

A l'apéritif, surprise gourmande pour les papilles! Black Tie peut se présenter en costume de soirée ou à l'aveugle... La carafe exalte ses arômes et rend la dégustation ludique.

Au fil du repas, Black Tie se délecte autant avec:

Les saveurs fraîches et naturelles: carpaccio de Saint Jacques, tartare de langoustines, tourteau en gelée, poissons de roches, notes fruitées des mets...



CONTIENT DES SULFITES

Black Tie A.O.C. Alsace 2017



Les saveurs du terroir: viandes blanches à la crème, foie gras poêlé, notes de truffe et poêlée de girolles, fromage de chèvre au chutney...

Les saveurs des voyages et de la cuisine métissée: tajine d'agneau aux abricots, cuisses de grenouilles au satay, notes d'épices et d'exotisme...

Les alliances de la terre et de la mer...

En dehors des repas, tout simplement, instant de plaisir, pur et spontané, à l'ombre d'une tonnelle, sur une plage ou près de la chaleur d'un feu de cheminée... juste pour le plaisir d'être ensemble.

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 5 ans.



CONTIENT DES SULFITES