

Blue Tie by Pfaff A.O.C. ALSACE 2019



- ❖ Degré d'alcool alc 12,5% vol.
- ❖ Cépage Pinot Gris - Muscat - Gewurztraminer
- ❖ Terroir Le vignoble est situé sur une succession de collines sous vosgiennes, entrecoupée de vallées profondes. L'altitude des plantations se situe majoritairement entre 200 m et 400 m. Une exposition à l'est et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.
- ❖ Vendange Manuelles
- ❖ 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. Mise en bouteille à l'abri de l'air.
- ❖ Dégustation
Robe jaune citron

Frais et fruité. On croque le grain de raisin de Muscat. Quelques notes de litchi et de girofle le rendent encore plus délicat.

Les arômes explosent. Le milieu de bouche donne une matière ample et riche qui laisse ses parfums se développer. La finale reste fraîche et vite à le déguster à nouveau
- ❖ Accords Gourmands
Cuisine asiatique, apéritif, poissons fumés...



CONTIENT DES SULFITES