

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.
- ❖ Accords Gourmands 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 déguster à nouveau
- ❖ Accords Gourmands Cuisine asiatique, apéritif, poissons fumés...