



**Crémant d'Alsace Pfaff 1957**  
**50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir**  
**Ce Crémant d'Alsace vieillit 7 ans sur latte**

**Couleur**

❖ **Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la bulle se veut fine et délicate**

❖ **Cépage** 50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir

❖ **Terrir** Le vignoble s'étend sur 7 départements, entre les Vosges et la plaine d'Alsace, de Marlenheim au Nord à Thann au Sud, attenant à 120km de long et 4km de large.

**Le nez s'ouvre sur des notes de fleur jaune, laissant vite place au côté suave de l'amandine et de la poire tatin**

**Bouche :**

❖ **Vendange** Manuelle  
**La bouche se veut gourmande, d'une attaque franche on**

❖ **Vinification**  
**Le nez s'ouvre sur des notes de fruits secs type abricot et figue,**

❖ **Dégustation**  
**le coeur de la dégustation se veut crémeux et amplifie**

**Couleur :**  
**Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la bulle se veut fine et délicate.**

**Nez :** **aux notes beurrées et toastées relevée par la fraîcheur de l'orange confite.**

**Le nez s'ouvre sur des notes de fleur jaune, laissant vite place au côté suave de l'amandine et de la poire tatin pour révéler ensuite toute la vinosité de l'assemblage.**

**Bouche :** **Recommandations : Ce Crémant d'Alsace s'accorde parfaitement avec de la viande blanche grillée, des saints Jacques snackées, du poisson gras, du fromages doux ou des desserts autour de l'amande.**

**La bouche se veut gourmande, d'une attaque franche on**

**Le nez s'ouvre sur des notes de fruits secs type abricot et figue, le coeur de la dégustation se veut crémeux et amplifie les notes de petits fruits des bois. La finale laisse place aux notes beurrées et toastées relevée par la fraîcheur de l'orange confite.**

**aux notes beurrées et toastées relevée par la fraîcheur de l'orange confite.**

**de l'amande.**

❖ **Accords Gourmands**  
**Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un cocktail dinatoire.**

**Ce Crémant d'Alsace s'accorde parfaitement avec de la viande blanche grillée, des saints Jacques snackées, du poisson gras, du fromages doux ou des desserts autour de l'amande.**

**Service (en °) : 5-7°C**

**Taux d'alcool : 12**

**Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un**  
**pour révéler ensuite toute la vinosité de l'assemblage**

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM  
ALSACE FRANCE



Crémant d'Alsace Pfaff 1957  
50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir  
Ce Crémant d'Alsace vieillit 7 ans sur latte

Couleur

Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la

bulle se

Service

5-7°C

veut fine et délicate

Le nez s'ouvre sur des notes de fleur jaune,  
laissant vite

place au côté suave de l'amandine et de la poire  
tatin

Bouche :

La bouche se veut gourmande, d'une attaque  
franche on  
passe sur les notes de fruits secs type abricot et  
figue,

le coeur de la dégustation se veut crémeux et  
amplifie  
les notes de petits fruits des bois. La finale laisse  
place

aux notes beurrées et toastées relevée par la  
fraîcheur  
de l'orange confite.

Recommandations : Ce Crémant d'Alsace  
s'accorde parfaitement avec de la  
viande blanche grillée, des saints Jacques  
snackées, du

poisson gras, du fromages doux ou des desserts  
autours  
de l'amande.

Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un  
cocktail dînatoire.

Service (en°) : 5-7°C

Taux d'alcool : 12

pour révéler ensuite toute la vinosité de  
l'assemblage



CONTIENT DES SULFITES

[www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com)