

Pink Tie by Pfaff A.O.C. Alsace 2019



❖ Degré d'alcool 12.5

❖ Cépage Pinot Noir

❖ 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.

❖ Vinification

Ce vin est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos Pinot noir les plus frais, triés à la parcelle, récoltés à la main, puis fraîchement pressés en grappes entières afin de préserver l'intégrité du fruit. Le pressurage est effectué lentement et seules les jus issus des basses pressions et du cœur du raisin sont conservés pour cette cuvée. Les jus ont été débourbés par décantation naturelle au froid. La fermentation a eu lieu en cuves inox afin d'avoir un impact neutre sur les arômes. Le déroulement de la fermentation a été suivi de près par notre maître de chai, en maintenant des températures basses, afin d'obtenir une fermentation lente et aromatique. Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée, permettant ainsi une préservation du fruitée et de la fraîcheur du vin. La mise en bouteille à l'abri de l'oxygène et sous capsule à vis, est l'ultime étape permettant de garantir la préservation des caractéristiques sensorielles de ce vin.

❖ Dégustation

Robe brillante d'une belle couleur bouton de rose Jeune et frais, il nous emporte dans des notes fruitées de framboise, de pamplemousse rose, et une touche tropicale évoquant la mangue. Rondeur et délicat, sa matière caresse le palais. Des notes citronnées viennent relever son bouquet dans une finale acidulée, qui ouvre l'appétit.

❖ Accords Gourmands

Pink Tie by Pfaff A.O.C. Alsace
2019

Apéritif, pizza, finger-food, pates, desserts de fruits rouges

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans

