



## Pinot Blanc Tradition A.O.C Alsace 2018

- ❖ Degré d'alcool      alc 13% vol.
- ❖ Cépage                      Pinot blanc et Auxerrois
- ❖ 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. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille

### ❖ Dégustation

Le Pinot blanc est fumé, charpenté, persistant et possède un fondu au palais particulièrement agréable. De plus, son extraordinaire fraîcheur contribue à son succès croissant auprès des amateurs de jolis bouquets floraux et de vins fins en bouche.

Sa robe est jaune or pâle, avec de légers reflets verts. Le nez très ouvert développe des arômes de pêche et d'abricot. Il est très frais et croquant, avec de subtiles notes grillées. L'attaque en bouche est franche et racée. Les arômes sont plutôt fruités (pêche jaune, mirabelle). Bien équilibré, il présente une matière ample au palais. La fin de bouche est très rafraîchissante, d'une belle persistance aromatique, dominée par des notes de noisette, de réglisse et de fumé. Un pinot blanc de gastronomie, idéal pour accompagner le repas.

### ❖ Accords Gourmands

Il s'emploie partout où un vin blanc sec s'impose. Il se boit facilement tout au long d'un repas. Il peut se boire à toute heure de la journée. C'est un compagnon loyal quand on a soif. Le Pinot blanc accompagne parfaitement les entrées, asperges, tartes à l'oignon, quiches, lapereaux, les entremets après le fromage et avant un fruit.

- ❖ Service                      10 et 12°C.

- ❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM  
ALSACE FRANCE

Pinot Blanc Tradition  
A.O.C Alsace  
2018

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.



Pfaff



CONTIENT DES SULFITES