

BOUTEILLE

Une griffe du diable



Pour fêter Halloween dans les règles de l'art, un vin au nom évocateur s'impose ! Comme la cuvée La griffe du diable de la cave de Pfaffenheim.

Ce joli pinot noir a aussi une jolie histoire. Selon la légende, le diable aurait voulu détruire la chapelle dédiée à la Vierge Marie en haut du Schauenberg, colline qui surplombe

les vignes de Pfaffenheim. Mais le rocher de grès que le diable voulait lan-

cer sur le petit lieu de culte s'est ramolli entre ses griffes pour tomber au sol où le rocher redevient solide. Avec l'empreinte des griffes du diable à jamais imprimée dans la pierre. La cuvée a une jolie teinte grenat, le nez séduit avec un bouquet complexe de griotte à l'eau-de-vie, de petits fruits rouges, avec des notes poivrées et de cacao amer, de vanille. Des arômes que l'on retrouve en bouche, avec des tanins bien fondus. À servir avec un velouté de citrouille accompagné de tranches de boudin noir, des acras de potiron, une pintade rôtie aux gnocchis de potiron, une tourte aux champignons, un pot-au-feu, une belle pièce de bœuf.

La Griffe du diable 2012, Cave de Pfaffenheim, 11,95 € départ cave