

BOISSONS

SACRÉ OU DIABOLIQUE ?

À l'approche des fêtes de fin d'année, vos fournisseurs rivalisent d'imagination pour surprendre vos clients.



LE VIN ROUGE DU MOIS
UN CRU DIABOLIQUE

Selon la légende, le diable aurait voulu détruire, à l'aide d'un rocher de grès, une chapelle dédiée à la Vierge Marie située au sommet du Schauenberg, une colline surplombant les vignes de Pfaffenheim. Alors que le diable allait lancer le rocher, ce dernier se ramollit et tomba sur le sol où il redevint dur mais conserva l'empreinte des griffes du diable. C'est pour cette raison que la Cave de Pfaffenheim a baptisé ce vin rouge « La Griffe du Diable » (AOC Alsace 2012).

Exclusivement composé de pinot noir, il se caractérise par une robe grenat et un nez de fruits rouges, cacao, tabac et cardamome. Sa bouche harmonieuse et fraîche se distingue par des tannins fondus et une finale de poivre et de réglisse. La Griffe du Diable AOC Alsace 2012 de la Cave de Pfaffenheim peut accompagner une pintade rôtie aux gnocchis de potiron, un crumble de courge aux lardons, un cake au chorizo, une tourte aux champignons, une terrine de sanglier, un pot-au-feu, un brie de Meaux... Vol : 13,5 %.