

## Blue Tie by Pfaff A.O.C. ALSACE 2019



- ❖ Degré d'alcool      alc 12,5% vol.
- ❖ Cépage                      Pinot Gris - Muscat - Gewurztraminer
- ❖ 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.
- ❖ Vendange                  Manuelles
- ❖ 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. Mise en bouteille à l'abri de l'air.
- ❖ Dégustation  
Robe jaune citron  
  
Frais et fruité. On croque le grain de raisin de Muscat. Quelques notes de litchi et de girofle le rendent encore plus délicat.  
  
Les arômes explosent. Le milieu de bouche donne une matière ample et riche qui laisse ses parfums se développer. La finale reste fraîche et t in vite à le déguster à nouveau
- ❖ Accords Gourmands  
Cuisine asiatique, apéritif , poissons fumés...



CONTIENT DES SULFITES