



Crémant d'Alsace Pfaff 1957
50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir
Ce Crémant d'Alsace vieillit 7 ans sur latte

Couleur

- ❖ **Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la bulle se veut fine et délicate**
- ❖ **Cépage** 50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir

- ❖ **Terrir** Le vignoble s'étend sur 7 départements, entre les Vosges et la plaine d'Alsace, de Marlenheim au Nord à Thann au Sud, attenant à 120km de long et 4km de large.

Bouche :

- ❖ **Vendange** Manuelle
- ❖ **Vinification** Ce Crémant d'Alsace vieillit 7 ans sur latte.
- ❖ **Dégustation** le coeur de la dégustation se veut crémeux et amplifie

Couleur :
Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la bulle se veut fine et délicate.

Nez : aux notes beurrées et toastées relevée par la fraîcheur de l'orange confite.

Bouche : **Recommandations : Ce Crémant d'Alsace s'accorde parfaitement avec de la viande blanche grillée, des saints Jacques snackées, du poisson gras, du fromages doux ou des desserts**

La bouche se veut gourmande, d'une attaque franche on passe sur les notes de fruits secs type abricot et figue, les notes de petits fruits des bois. La finale laisse place aux notes beurrées et toastées relevée par la fraîcheur de l'orange confite.

- ❖ **Accords Gourmands** Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un cocktail dinatoire.

Service (en °) : 5-7°C

Taux d'alcool : 12

Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un pour révéler ensuite toute la vinosité de l'assemblage

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE



Crémant d'Alsace Pfaff 1957
50% Pinot Blanc - 50% Pinot Noir
Ce Crémant d'Alsace vieillit 7 ans sur latte

Couleur

Teinte jaune paille dorée d'une belle brillance, la

bulle se

Service

5-7°C

veut fine et délicate

Le nez s'ouvre sur des notes de fleur jaune,
laissant vite

place au côté suave de l'amandine et de la poire
tatin

Bouche :

La bouche se veut gourmande, d'une attaque
franche on
passe sur les notes de fruits secs type abricot et
figue,

le coeur de la dégustation se veut crémeux et
amplifie

les notes de petits fruits des bois. La finale laisse
place

aux notes beurrées et toastées relevée par la
fraîcheur

de l'orange confite.

Recommandations : Ce Crémant d'Alsace
s'accorde parfaitement avec de la
viande blanche grillée, des saints Jacques
snackées, du

poisson gras, du fromages doux ou des desserts
autours
de l'amande.

Ce Crémant peut également être dégusté lors d'un
cocktail dînatoire.

Service (en°) : 5-7°C

Taux d'alcool : 12

pour révéler ensuite toute la vinosité de
l'assemblage



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com