



Pinot Blanc "1957" by Pfaff A.O.P. Alsace SEC 2024

❖ Degré d'alcool 12%

❖ Cépage Pinot Blanc

❖ Terroir Sol Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vinification

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 quatre mois. Elevation en cuve pendant cinq mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Couleur : Sa robe est jaune or pâle, avec de légers reflets verts

Nez : Le nez très ouvert développe des arômes de pêche et d'abricot. Il est très frais et croquant, avec de subtiles notes grillées

Bouche : L'attaque en bouche est franche et racée. Les arômes sont plutôt fruités (pêche jaune, mirabelle). La fin de bouche est très rafraîchissante, dominée par des notes de noisette et de fumé

Taux d'alcool : 12.5

❖ Accords Gourmands

Recommandations : Ce Pinot Blanc aux arômes délicats accompagnera parfaitement les salades, les pâtes, les poissons, la charcuterie.

❖ Service Service (en°) : 10-12°C

❖ Conservation

Durée de conservation : Conservation optimale jusqu'à 5 ans



CONTIENT DES SULFITES