



Pinot Noir "1957 by Pfaff" A.O.C. Alsace 2018

❖ Degré d'alcool alc 12% vol.

❖ Cépage Pinot Noir

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Fermentation contrôlée en cuves inox avec un pigeage quotidien du marc. La macération dure 10-15 jours. Elevage pendant 10 à 12 mois en cuve Inox

❖ Dégustation

Le Pinot noir dévoile très souvent des arômes frais de cassis, de fruits rouges et quelques notes de cuir. Il est rarement tannique en bouche mais peut être très dense. Belle robe, intense et profonde de teinte rubis avec des reflets violacés, brillante, limpide. Le nez très intense et complexe dévoile une grande concentration, des arômes de fruits rouges avec une légère pointe de vanille. L'attaque en bouche est puissante. La matière est concentrée et les tanins bien mûrs et soyeux. Ample et équilibré, il persiste longuement en fin de bouche. On retrouve des notes de vanille, d'épices discrètes sur un fond de fruits rouges.

❖ Accords Gourmands

Il convient tout à fait à une pièce de boeuf, aux viandes rôties, quiches, pâtés. Il peut accompagner tout un repas

❖ Service Entre 12 et 14°C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.



En 1957, des viticulteurs de Pfaffenheim se regroupaient pour créer La Cave
Des Vignerons de Pfaffenheim.

Pinot Noir "1957 by Pfaff" A.O.C. Alsace
2018

En 2020, la gamme 1957 by Pfaff est un hommage à ces fondateurs, l'héritage de leur savoir-faire, l'excellence Alsacienne.

