



## Pinot Noir "1957 by Pfaff" A.O.C. Alsace 2022

- ❖ 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.



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM  
ALSACE FRANCE

Pinot Noir "1957 by Pfaff" A.O.C. Alsace  
2022

&nbsp;

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



CONTIENANT DES SULFITES

[www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com)