



Red Tie by Pfaff A.O.C. ALSACE

2022

- ❖ Degré d'alcool alc 13% vol.
- ❖ Cépage Pinot Noir
- ❖ 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 Manuelle
- ❖ 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 rouge cerise aux reflets violines
 Arômes de fruits rouges, la cerise, la framboise, et la fraise. Une pointe de poivre blanc vient épicer le tout.
 Frais, rond, gouleyant. Nous y retrouvons tout le fruit du nez avec des tannins fins et souples.
- ❖ Accords Gourmands
 Viandes rouges, pizza, fromages...



CONTIENT DES SULFITES