



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

ALSACE FRANCE

PINOT NOIR TRADITION 2017 A.O.C. Alsace



✧ Cépage Pinot Noir

✧ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

✧ 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. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

✧ Degustation

Une robe d'un rouge profond révèle des reflets grenat. Nez mûr de fruits rouges noyau de cerise-fraise-framboise. Il développe des arômes épicés comme le cumin-poivre gris réglisse. Une bouche marquée par la groseille et de fines épices avec une jolie longueur dans la fraîcheur.

✧ Accords gourmands

Il convient tout à fait à une tarte à la tomates et olives noires, une terrine de lapin, des grillades ou encore un rôti de marcassin aux airelles. Il accompagne parfaitement un pavé de saumon grillé au poivre, des filets de rougets-tapenade.

✧ Service
12 et 14°C.

✧ Conservation
Consommation optimale jusqu'à 5 ans.

✧ Récompenses

3 Médailles d'Or au Concours des Vins d'Alsace de Colmar 2018

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018





LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

ALSACE FRANCE

PINOT NOIR TRADITION 2017 A.O.C. Alsace



✧ Grape Variety Pinot Noir

✧ Terroir Limestone and chalky-clay

✧ Harvest Handpicked

✧ Winemaking

Direct pneumatic pressing (vertical drains to obtain high quality juices), clarification, controlled fermentation temperatures, racking and maturing on fine lees for 4 months. Ageing in vats for 5 months before bottling.

✧ Tasting Notes

Pinot noir often unveils fresh aromas of black currant, red berries and some notes of leather. It is rarely tannic on the palate, but can still be quite dense.

Attractive ruby colour with discreet garnet tints. Shiny and limpid. A very fruity and pleasant nose exhaling red berry aromas (strawberry, raspberry), with some notes of vanilla. Good ripeness. Frank attack, filling the palate and offering well-balanced matter. Fat on the palate with elegant tannins. This wine is fresh and pleasant on the finish, with fruity and slightly toasted aromas.

✧ Food Pairing

It goes perfectly well with steak, with roasted meat, quiche and pasta. It can be served throughout an entire meal.

✧ Serving Temperature

Between 12 and 14°C

✧ Ageing Potential

Can be conserved for up to 5 years

✧ Awards

3 Gold Medals at Concours des Vins d'Alsace de Colmar 2018

Silver Medal at Concours Général Agricole de Paris 2018

