

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

VIN D'ALSACE - GRAND CRU STEINERT - GRAND CRU ZINNKOEPLÉ - CRÉMANT D'ALSACE



ALSACE TERROIR

PINOT GRIS

PETITS GRAINS BIO

Robe brillante, jaune paille.

Au nez des arômes subtils se révèlent. Bouquet fondu, équilibré, souple et expressif de fruits mûrs tels que l'abricots, pêche jaune, raisin sultanine.

Vin généreux, velouté, vineux et ample, qui remplit bien la bouche.

Très persistant en fin de bouche, il est d'une harmonie parfaite avec une finale toute en finesse.

Vin qui se goûte avec du foie gras de canard ou d'oie, foie poêlé aux fruits, des plats de poissons préparés en sauce. Surtout laissez-lui aussi une place de choix en accompagnement de viandes blanches, volailles, perdreaux, cailles rôties, noix de veau, terrine de viande ou de gibier.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 3 à 6 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol