

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS BIO

Au regard sa robe est brillante d'un or profond avec d'immenses larmes qui coulent le long des parois du verre signe d'un grand vin.

Au nez vous avez l'explosion d'arômes d'un panier de fruits très mûrs tels que, ananas, poire confite, raisins de Corinthe. Une légère note citronnée le rend si séduisant avec un équilibre délicat qui flatte les sens et vous pousse avec impatience à le découvrir au palais.

En bouche vous serez surpris par sa richesse aromatique et son moelleux. Vous retrouverez en bouche toutes ces douceurs de fruits qui vous ont déjà séduit au nez « Un Grand Vin ».

Vin qui se suffit à lui-même, mais également à accompagner avec du foie gras, des fromages persillés, roquefort, ou tartes aux fruits (pomme, poire, ananas...)



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 300 et 350 m

Sol : Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 8 à 10 ans

Sucrosité : Vin doux



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12 % vol

