

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

## ALSACE TRADITION PINOT BLANC BIO

**Nez frais, vif, fruité et floral. Après quelques minutes d'aération se dévoile une nuance minérale légèrement fumée, avec des arômes d'amande douce, groseille, citron vert.**

Bien équilibré, harmonieux, sec et tendre à la fois, avec une tension et une vigueur en accord. Une belle charpente et longueur en bouche. Cépage qui est bien souvent sous-estimé. Vin de soif, frais, désaltérant, sec et gouleyant. A boire avec les poissons de mer ou de rivières, grillés, fumés, marinés, en sauce crémée etc..., Il sera également parfait à l'entrée de repas avec des asperges, plateaux de fruits de mer, fromage frais de chèvre et de brebis.



### TERROIR

Exposition : Est, sud-est  
Altitude : entre 210 et 310 m  
Sol : Argilo-limoneux



### CONSEILS

Dégustation : 10°C  
Conservation : 2 à 3 ans  
Sucrosité : Vin sec



### AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl  
Degré d'alcool : 12.5 % vol

