

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TERROIR

RIESLING BIO

“TERRE D'APOLLON”

Très jolie robe, jaune pâle, aux reflets verts, avec une brillance cristalline.

Nez franc, intense et complexe, agréablement aromatique, où se mêlent fleurs blanches et des notes d'agrumes (citrons, pamplemousse).

Une subtile touche de minéralité de roche se dévoile en fin de bouche signature de terroir noble.

C'est un vin de grande classe qui vous séduira par sa vivacité fine qui lui apporte soutien et longueur en bouche. Le milieu de bouche évoque la pulpe de citron et de pamplemousse mariés aux notes complexes de fleurs printanières.

Vin de gastronomie, vous pouvez le carafer afin qu'il puisse vous dévoiler toutes ses nuances.

A boire avec turbot, loup de mer, lotte, homard.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 4 à 6 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol