

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION EDELZWICKER

Plusieurs cépages ont été choisis pour composer cet assemblage, l'Auxerrois (cousin du Pinot Blanc) pour sa personnalité et son caractère, le Muscat d'Alsace pour son fruité et sa délicatesse aromatique et le Riesling pour son croquant.

C'est un vin d'une robe brillante, fraîche aux reflets or pâle.

Aromatique et parfumé rappelant la rose, la fleur d'acacia, la pêche blanche et la poire. Un bouquet dense frais, jeune et fringuant.

Vin racé, avec de la chair, une belle tenue et opulence sans lourdeur, sur une fin de bouche parfumée et croquante.

Vin à boire jeune sur son fruité, son bouquet aromatique qui reflètent la diversité des cépages alsaciens.

A servir à l'apéritif, avec des amuse-bouches, des entrées, des charcuteries ou des plats à base de viande blanche (bouchée à la reine...), ou encore les fromages frais.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310m

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 2 à 3 ans

Sucrosité : Vin d'esprit sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 100 cl

Degré d'alcool : 12,5% vol