MOLTÈS
CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TRADITION
PINOT BLANC BIO 2016

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

Sec 1-2-3-4-5 Doux

AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl
Degré d'acool : 12,5 % vol

8-10 rue du Fossé • 68250 Pfaffenheim • Tél. 03 89 49 60 85 • www.vin-moltes.com • E-mail: domaine@vin-moltes.com