MOLTÈS
CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TERROIR
RIESLING BIO 2016
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, langouste, ainsi qu'avec des volailles rôties, à la crème, et carré de veau aux champignons.

TERROIR

Exposition : Est, sud-est
Altitude : entre 240 et 310 m
Sol : Argilo-calcaire

CONSEILS

Dégustation : 10°C
Conservation : 5 à 7 ans
Sucrosité : Vin sec

Sec 1-2-3-4-5 Doux

AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl
Degré d'acool : 13 % vol
Distinction: Médaille d'Or Millésime BIO 2018

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