

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION PINOT NOIR BIO

Robe rouge cerise griotte, brillante et limpide.

Belle expression olfactive, rappelant les petits fruits rouges, airelles, griottes, framboises.

L'amande et la noisette sont discrètement présente au nez, un ensemble léger, très plaisant.

Au palais c'est un vin gouleyant, délicat, fin.

Le vin rouge aromatique se servira dans sa jeunesse (dans les trois ans à venir).

Vin facile à boire avec des plats tels que saucisse, charcuterie, jambon, grillades, mais aussi avec des poissons grillés, fumés et viandes blanches.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 16°C

Conservation : 2 à 3 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12,7 % vol

