

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



## ROSÉ D'ALSACE TRADITION BIO

**Vin très fuité, du fruit de la groseille avec une robe rose saumon claire.**

Nez intense de griottes, de cerises à l'eau de vie. Notes de brioche, de noyaux de cerises créant un nez très aromatique.

Attaque souple et fraîche, vin gouleyant. Bouquet prononcé de fruits rouges (griotte, fraise, groseille ...). Belle vinosité, beau vin de soif. Vin frais, fruité, facile et agréable à boire. Le vin idéal pour les plats d'été (grillades et brochettes, les entrées diverses, crudités, galantines, jardinières de légumes et les salades mélangées), les repas conviviaux entre amis (tartes flambées, tourtes, soufflés ...) ; se marie aussi avec la cuisine épicée (tajine d'agneau aux pruneaux, ...)



### TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-limoneux



### CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 1 à 2 ans

Sucrosité : Vin sec



### AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol