

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

## ALSACE TERROIR

### PINOT NOIR BIO

#### “SONNENGLAENZLÉ”

**Robe vive profonde, jeune, rouge grenat, signe de beaux raisins à la vendange présentant une belle maturité.**

Bouquet rappelant les fruits rouges : cerise, griotte, framboise, fraise, sur une petite note de boisé bien dosé sans excès.

L'attaque en bouche est ample, vineuse, soyeuse, d'un vin complet où la charpente est rehaussée par de beaux tanins ; expressif il est long en bouche.

Vin fruité que l'on peut servir tout de suite mais qui est aussi un vin de garde.

Servez-le avec des viandes rouges ou blanches tels que bœuf, agneau, veau, perdreaux, pigeons, canard et chevreuil.



#### TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Calcaire



#### CONSEILS

Dégustation : 18°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Vin sec



#### AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 14 % vol

