

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION CRÉMANT D'ALSACE BIO

Chapelet de mousse persistant autour du verre. Nez ouvert, frais, élégant, très prononcé et vineux.

En bouche, le vin est vif, mais vous le boirez avec délectation, il se distingue par une finesse remarquable, finale en fraîcheur, arômes persistants de fruits à chair blanche de type abricot, poire ou pomme Granny.

Le Crémant constitue un apéritif raffiné et un vin de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques tout au long du repas :

Entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes blanches, les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert).



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 8°C

Conservation : 2 à 4 ans

Sucrosité : Crémant brut



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12.5 % vol

Cépages : Pinot Blanc/Auxerrois : 60%

Pinot Noir : 30%

Riesling : 10%

