

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

CRÉMANT D'ALSACE MILLÉSIME 2019 BIO



Le Crémant brut Millésimé 2019 est un crémant d'une élégante précision :

D'un jaune pâle brillant et avec plusieurs cordons de fines bulles délicates, ce crémant millésimé vous séduira d'emblée.

Le bouquet est raffiné, pur et précis. Des arômes de fruits jaunes charnus et d'agrumes accompagnent des notes de noisettes fraîches et grillées

La bouche est ample et souple avec des notes toastées, la finale est salivante.

Nous recommandons de déguster ce crémant millésimé 2019 à l'apéritif, avec du poisson grillé, des fruits de mer et du caviar, mais aussi avec du canard et de la viande blanche. Il peut être également servi au dessert, avec une tarte au citron, des tartelettes aux amandes et/ou noisettes.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est
Altitude : entre 210 et 310 m
Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 8°C
Conservation : 4 à 8 ans
Sucrosité : Crémant brut



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl
Degré d'alcool : 13 % vol
Cépages : Chardonnay : 100%