



CRÉMANT “GIVRE” DEMI-SEC

Une bulle fine et soyeuse accompagne le crémant “Le Givré” du Domaine MOLTÈS.

Le nez s'exprime autour de fruit jaune à maturité avec des notes de coings, de nectarines. Une petite touche de framboises vient agrémente ce concentré d'arômes.

La bouche est ample, l'acidité ciselée se marie à merveille avec la sucrosité du vin. Les arômes de fruits s'y retrouvent également, accompagnés par de subtiles fragrances de groseilles. Ce crémant d'Alsace s'inscrit dans les tendances actuelles de consommation façon cocktails.

Il est élaboré pour être consommé frais dans de grands verres accompagnés de 2 ou 3 glaçons. Compagnon des moments de fêtes et des instants entre amis, il sera servi en apéritif, avec les desserts.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 6 et 8°C

Conservation : 2 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12,5% vol

Cépages : Pinot Blanc/Auxerrois : 70%

Pinot Noir : 30%