

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION SYLVANER BIO

On retrouve dans ce Sylvaner la droiture et la précision qui permettent de mettre en valeur ce cépage tant apprécié des amateurs de vins blancs.

Vin qui vous séduira par sa fraîcheur, désaltérant, gouleyant et son côté croquant. Il est agréablement fruité.

Vin qui se laisse boire avec une facilité déconcertante et décontractée.

Vin d'été, de soif, qui sied bien à l'apéritif. Il sera un compagnon idéal des plats de charcuterie et surtout de vos barbecues.



TERROIR

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



CONSEILS

Dégustation : 10°C
Conservation : 2 à 3 ans
Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl
Degré d'alcool : 12.5 % vol