

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION PINOT BLANC BIO

Nez frais, vif, fruité et floral. Après quelques minutes d'aération se dévoile une nuance minérale légèrement fumée, avec des arômes d'amande douce, groseille, citron vert.

Bien équilibré, harmonieux, sec et tendre à la fois, avec une tension et une vigueur en accord. Une belle charpente et longueur en bouche. Cépage qui est bien souvent sous-estimé. Vin de soif, frais, désaltérant, sec et gouleyant. A boire avec les poissons de mer ou de rivières, grillés, fumés, marinés, en sauce crémée etc..., Il sera également parfait à l'entrée de repas avec des asperges, plateaux de fruits de mer, fromage frais de chèvre et de brebis.



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

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E pour 100ml
292kj - 70Kcal

