



Alsace Saveurs

Produits du Terroir

Vins de Réserve

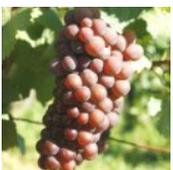
Les Vins de Réserve sont spécialement sélectionnés pour leur typicité de cépage et personnalisés par leur Millésime.
Ce sont des vins fruités et croquants à souhait qui s'accorderont à une grande variété de mets.

Code article	Vin
BH1 SY75	Sylvaner
BH1 PB75	Pinot Blanc
BH1 MU75	Muscat
BH1 RI75	Riesling
BH1 PG75	Pinot Gris
BH1 GE75	Gewurztraminer
BH1 PN75	Pinot Noir

Bouteille de :	75 cl
Carton de :	6 bouteilles



Conseils



Le Sylvaner : Frais et fruité, ce vin désaltérant est d'une belle vivacité. Il accompagne à merveille les poissons, fritures et crustacés.

Le Pinot Blanc : Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse. Conseillé avec les viandes blanches et les fromages à pâte cuite (emmental, tomme).

Le Riesling : Avec ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches, frais et racé, il accompagne les hors-d'œuvre, les crustacés, les poissons et la choucroute.

Le Muscat : Ses arômes de raisins frais et sa bouche gourmande font du muscat un excellent vin d'apéritif. Il accompagne à merveille les asperges et les desserts.

Le Pinot Gris : Opulent, charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de fruits secs légèrement fumés. Il accompagne les viandes blanches et les poissons en sauce.

Le Gewurztraminer : Bouquet intense, arômes de fruits, de fleurs et d'épices, légèrement moelleux, ce vin accompagne la cuisine exotique, les fromages de caractère et les desserts.

Le Pinot Noir : Le Pinot Noir dévoile des arômes de petits fruits rouges légèrement torréfiés. Puissant et fin à la fois, il se déguste chambré, avec une viande rouge ou un fromage relevé.

BH1 xx 75