



# Alsace Saveurs

## Produits du Terroir

### Lieux-dits & Vins de Prestige

Nés d'une sélection rigoureuse de nos plus beaux terroirs, ces vins font l'objet de soins particuliers tout au long de leur élaboration.

Disponibles uniquement dans les « grandes années » et en quantité limitée, les cuvées particulières et lieux-dits donnent une typicité tout à fait unique à leur cépage.

| Code article | Vin   |
|--------------|---|
| BH1 MB75     | Muscat 2009 Lieu-dit Bollenberg                 |
| BH1 RR75     | Riesling 2009 Lieu-dit Rebgarten                |
| BH1 GO75     | Gewurztraminer 2009 Lieu-dit Roemerberg         |
| BH1 PF75     | Pinot Noir 2008 puis 2009 Elevé en Fût de Chêne |



### Conseils



#### Le Muscat Lieu-dit Bollenberg

Ce terroir calcaire situé à l'entrée de la Vallée Noble produit un Muscat typique et d'une grande finesse. Sa robe or pâle, révèle des arômes croquants rappelant le raisin frais et la rhubarbe. La richesse aromatique de ce Muscat le destine à accompagner les apéritifs, les asperges et les desserts légers.



#### Le Riesling Lieu-dit Rebgarten

Avec son terroir granitique exposé plein Sud, ce grand Riesling séduit par l'intensité de ses arômes d'agrumes et sa fraîcheur racée.

Il accompagne idéalement les poissons, les viandes blanches et le fromage de chèvre.



#### Le Gewurztraminer Lieu-dit Roemerberg

Ce terroir argilo-calcaire exposé Sud-Est offre un Gewurztraminer floral et fin. Sa robe dorée annonce une bouche soyeuse aux notes de roses et de miel. Sa richesse et son fruité en font le compagnon idéal des plats épicés, des fromages relevés et des desserts.



#### Le Pinot Noir - Elevé en Fûts de Chêne

Elevé 12 mois en barrique en chêne, 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.

|                |              |
|----------------|--------------|
| Bouteille de : | 75 cl        |
| Carton de :    | 6 bouteilles |

BH1 xx 75