

La Molette

Vin de Pays d'Allobrogie

Altitude : de 300 à 350 mètres

Exposition : est – sud-est

Sol : argilo-calcaire d'alluvions glaciaires

Cépage : Molette, cépage utilisé aussi pour l'élaboration du Seyssel
Méthode Traditionnelle

Densité : 7000 pieds hectare

Taille : courte à coursons sur éventail, l'un des derniers vignobles français de vin blanc à utiliser ce mode de taille générateur de qualité.

Vendanges : manuelles courant septembre

Vinification : cuve inox

Fermentation : Fermentation alcoolique très lente à basse température, pas de fermentation malolactique.

TAV : 11,5% vol.



Description :

La Molette est un vin blanc de couleur Or pâle aux reflets argentés, brillant, limpide et fluide.

Séduisante par son nez, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, cette Molette apporte de la fraîcheur et une longue persistance aromatique en bouche.

Ce vin saura charmer vos apéritifs, nature ou avec quelques gouttes d'une crème de fruits et accompagnera à merveille poissons, crustacés, et viandes blanches.

Température de service : 8 à 10°

MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Église - 01420 CORBONOD

Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29

Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr