

Reflets de France



Constance Muller, AOC Alsace, Blanc, Pinot Gris, Ribeauvillé, Reflets de France

AOC Alsace, Alsace, France

Un vin frais et fruité avec une belle longueur en bouche.

PRÉSENTATION

Créée en 1895, la Cave de Ribeauvillé regroupe 40 vignerons passionnés qui exploitent un domaine prestigieux de 235 hectares entièrement vendangés à la main.

ÉLEVAGE

Sur lies durant 3 à 6 mois.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

La robe est jaune aux reflets dorés, le nez est fruité aux notes de fruits secs (noisette) et de fruits jaunes (pêche, abricot). En bouche, c'est une attaque franche et fruitée suivie d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, viandes blanches, poissons en sauce.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245390250711

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



ONIS1F