

Généreux



LE PETIT BALLON

BIO



Vignoble des 2 Lunes

Pinot Gris Sélénite 2014

AOP ALSACE

Vignoble des 2 Lunes

BIO

Pinot Gris Sélénite 2014

AOP ALSACE

Généreux

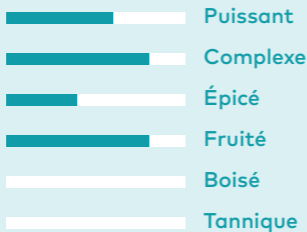


SERVICE

12°C

CARAFAGE

½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Quand biodynamie et travail en famille font bon ménage.

Le Vignoble des 2 Lunes est travaillé depuis 7 générations, et ici, on parle de jardin plus que de vignoble. C'est vous dire l'attachement et le respect portés à la nature. J'ai adoré ce pinot gris plein de pureté, de finesse et d'élégance, avec une palette aromatique remarquable. Pour mieux l'apprécier visuellement et gustativement, je vous conseille même de le passer en carafe. Vous verrez, un régal!

Vignoble des 2 Lunes

Cécile et Amélie, les deux sœurs propriétaires du vignoble, incarnent la septième génération exploitant ce « jardin ». Elles obtiennent la certification Demeter afin de valoriser le travail en biodynamie entrepris par leurs parents. Depuis le début, c'est en parfaite harmonie avec les astres et le calendrier lunaire qu'elles produisent leur vin.

Toujours à la recherche d'une qualité irréprochable, Cécile et Amélie apportent un soin tout particulier à leur travail, de la terre jusqu'à la bouteille.



Alsace 68920 Wettolsheim

PRIX ABONNÉ **17,90€** PRIX CONSTATÉ **20,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 12°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2026
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Lotte aux asperges

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Blanquette de veau,
ris de veau aux morilles,
charcuteries fumées,
jarret de porc au pinot gris



FROMAGES

Chèvre et miel,
Comté fruité,
Fontainebleau
aux herbes



POISSONS

Curry de lotte, crevettes
au gingembre, coquilles
Saint-Jacques en
cocotte au pinot gris
et topinambours



PLATS VÉGÉTARIENS

Asperges blanches,
sauce maltaise

Détails



CÉPAGE(S)

Pinot gris



À DÉGUSTER AVANT

2026



CULTURE

Biodynamique



ALCOOL

14%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

La robe est or assez soutenu avec des
nuances dorées et argentées. L'aspect
est riche et brillant.



NEZ

Fin et riche à la fois sur des arômes
confits de coing, d'angélique et d'agrumes,
poivré à l'aération.



BOUCHE

On retrouve les arômes du nez avec des notes
de miel, de vanille et de rhubarbe en plus.
Superbe!



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BA2_AVR19_SEL