



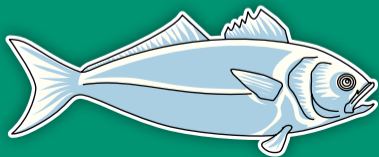
Les vins des AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace sont souverains aussi bien dans les moments gastronomiques qu'avec les repas quotidiens.

Au-delà des mariages classiques (Riesling et produits de la mer...), ils proposent des harmonies étonnantes avec les volailles et viandes blanches, les recettes exotiques, les fromages et desserts, sans oublier l'apéritif...
www.vinsalsace.com

1208 / C10F



Les **Vins**
d'**Alsace**
à **table**



VINS D'ALSACE

LES GRANDS BLANCS



Apéritif

Fruits de mer

Charcuteries, salades

Foie gras

Poissons grillés

Poissons en sauce

Quiches, tourtes, soufflés

Choucroute

Asperges

Volailles et viandes blanches

Viandes rouges, produits tripiers et gibiers

Recettes exotiques

Fromages doux

Fromages de chèvre

Fromages forts

Desserts

SYLVANER

PINOT BLANC

RIESLING

MUSCAT D'ALSACE

PINOT GRIS

GEWÜRZTRAMINER

PINOT NOIR

CRÉMANT D'ALSACE

VENDANGES TARDIVES

SÉLECTION GRAINS NOBLES

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

Température de service conseillée : 8°C / Crémant : 5°C