CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BIO 2 ÉTOILES AU GUIDE HACHETTE 2027

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Issu d'une région viticole reconnue pour son engagement dans la transition écologique, ce crémant à la personnalité délicate et fruitée respecte l'environnement dans lequel il s'est épanoui.



Accords Mets/Vins	Apéritif
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Argilo-Calcaire
Situation	Plaine
Sucrosité	Brut
Température de service	6°C à 8°C
Vendange	Vendange manuelle
Vinification	Méthode traditionnelle. 2ème fermentation en bouteille. Elevage sur lattes 12 mois.
Acidité (H2SO4)	4.79 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	10.76 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.