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.