

## CRÉMANT D'ALSACE BRUT BIO

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.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif
<b>Appellation</b>	AOP Crémant d'Alsace
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 5 ans
<b>Nature du sol</b>	Argilo-Calcaire
<b>Situation</b>	Plaine
<b>Sucrosité</b>	Brut
<b>Température de service</b>	6°C à 8°C
<b>Vendange</b>	Vendange manuelle
<b>Vinification</b>	Méthode traditionnelle. 2ème fermentation en bouteille. Elevage sur lattes 12 mois.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4.79 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12.50°
<b>Sucre Résiduel</b>	10.76 g/L