CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE NOIRS

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce Crémant Blanc de Noirs propose une belle robe dorée et une structure charnue.



Accords Mets/Vins	Apéritif ou en accompagnement de tout en repas
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
Acidité (H2SO4)	4.15 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	9.90 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.