CAVE DE BEBLENHEIM

# CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC BLANC

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Issu des cépages pinots, il est élaboré selon la méthode traditionnelle. Sa bulle très fine renforce sa saveur délicate et la finesse de son bouquet.

**Commentaire Guide Hachette** : https://BBKS.IO/01/03267980008052/22/LT25




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | Apéritif et dessert |
| **Appellation** | AOP Crémant d'Alsace |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 2 à 5 ans |
| **Nature du sol** | Caillouteux sablonneux calcaire |
| **Situation** | Beblenheim et environs |
| **Sucrosité** | Demi-Sec |
| **Température de service** | 8°C à 10°C |
| **Vendange** | Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. |
| **Vinification** | Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage. |
| **Acidité (H2SO4)** | 4.20 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 12.00° |
| **Sucre Résiduel** | 37.00 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.