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.