CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS PURE SÉLECTION

AOP CRÉMANT D'ALSACE



Accords Mets/Vins	Apéritif
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2022
Nature du sol	Sablonneux caillouteux
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	6°C à 8°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 18 mois avant remuage.
Acidité (H_2SO_4)	3.45g/L
Degré Alcoolique	13.22%
Sucre Résiduel	10g/L