

# CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS PURE SÉLECTION

AOP CRÉMANT D'ALSACE



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif
<b>Appellation</b>	AOP Crémant d'Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Blanc
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillessement</b>	2 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2022
<b>Nature du sol</b>	Sablonneux caillouteux
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Brut
<b>Température de service</b>	6°C à 8°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
<b>Vinification</b>	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 18 mois avant remuage.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	3.45g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13.22%
<b>Sucre Résiduel</b>	10g/L