

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS PURE SÉLECTION

AOP CRÉMANT D'ALSACE



Accords **Apéritif** Mets/Vins

AOP Crémant d'Alsace **Appellation**

Cépages Pinot Blanc

Contenance 75 cl

Durée de vieillissement

2 à 5 ans

Millésime 2020

Nature du sol Sablonneux caillouteux

Situation Beblenheim

Sucrosité Brut

Température de 6°C à 8°C service

Manuelle avec raisins entiers sur

Vendange les pressoirs, pressurage type

champenois.

12.50°

Méthode traditionnelle sans

fermentation malolactique puis Vinification

conservation sur lattes pendant 18

mois avant remuage.

Acidité (H2SO4) 4.40 g/L

Degré

Alcoolique

Sucre Résiduel 6.00 g/L