CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Élaboré en méthode traditionnelle, ce crémant d'une grande élégance est caractérisé par sa finesse.



Accords Mets/Vins	Apéritif ou tout un repas.
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
Acidité (H_2SO_4)	4.50 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	9.50 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.