

## CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce Crémant, issu de vignes cultivées sur un sol sablonneux et caillouteux et vendangées à la main, apportera toute la subtilité et l'élégance d'un grand vin.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif ou tout un repas.
<b>Appellation</b>	AOP Crémant d'Alsace
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 5 ans
<b>Nature du sol</b>	Sablonneux caillouteux
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Brut
<b>Température de service</b>	8°C à 10°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 18 mois avant remuage.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	5,00 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	9,50 g/L