

CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE BLANC



Accords Mets/Vins	Poissons en sauce
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	3 à 5 ans
Nature du sol	Argilo caillouteux profond
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection du terroir.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures puis élevage sur lies fines en fûts en bois pendant minimum 6 mois.
Acidité (H₂SO₄)	3,60 g/L
Sucre Résiduel	5,60 g/L