CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE BLANC

Accords Mets/Vins	Apéritif et dessert
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	3 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	Frappé avec des glaçons
Vendange	Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs. Pressurage méthode traditionnelle.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 24 mois avant remuage.
Acidité (H_2SO_4)	4.20 g/L
Sucre Résiduel	37.00 g/L