CAVE DE BEBLENHEIM

# CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE ROSÉ




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | Apéritif et dessert |
| **Cépages** | Pinot Noir |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 2 à 5 ans |
| **Nature du sol** | Caillouteux sablonneux calcaire |
| **Situation** | Beblenheim |
| **Sucrosité** | Demi-Sec |
| **Température de service** | Frappé avec des glaçons |
| **Vendange** | Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. |
| **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 |