

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 (H₂SO₄)	4.20 g/L
Sucre Résiduel	37.00 g/L