CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ BIO

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Présentant une belle longueur en bouche et des arômes typiques du Pinot Noir, ce crémant accompagne parfaitement l'apéritif, mais peut également être servi tout au long d'un repas. A servir bien frais dans une flûte à crémant !

Accords Mets/Vins	Apéritif ou tout un repas.
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Légère macération et fermentation avec contrôle de température. Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 12 mois avant remuage.
Cépages	Pinot Noir
Acidité (H_2SO_4)	4.11 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	10.2 g/L