

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce Crémant est issu de vignes cultivées sur un sol caillouteux, sablonneux et calcaire et vendangées à la main. La richesse du pinot noir vinifié en rosé apporte des arômes de fruits rouges sur la framboise et de la vinosité au palais.



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. Légère macération et fermentation avec contrôle de température.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 12 mois avant remuage.
Cépages	Pinot Noir
Acidité (H₂SO₄)	5.00 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	12.00 g/L