CAVE DE BEBLENHEIM

CRÉMANT D'ALSACE BRUT SUB ROSA

AOP CRÉMANT D'ALSACE



Accords Mets/Vins	En apéritif il charmera par sa fraîcheur. En accompagnement de vos repas, il apportera sa richesse et son ampleur en sublimant les volailles festives.
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	6°C à 8°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 24 mois avant remuage.
Acidité (H2SO4)	4.70 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	7.00 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.