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.