CAVE DE BEBLENHEIM

# CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY BLANC DE BLANCS

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce crémant présente une élégance et une finesse qui enchanteront vos apéritifs mais également vos repas de fêtes.




| | |
|---|---|
| **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** | Calcaire |
| **Situation** | Beblenheim |
| **Sucrosité** | Brut |
| **Température de service** | 8°C à 10°C |
| **Vendange** | Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. |
| **Vinification** | Méthode traditionnelle puis conservation sur lattes 18 mois avant remuage. |
| **Acidité ($H_2SO_4$)** | 5.26 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 13.00° |
| **Sucre Résiduel** | 4.20 g/L |