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