

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 (H₂SO₄) | 5.26 g/L |
| Degré Alcoolique | 13.00° |
| Sucre Résiduel | 4.20 g/L |