CRÉMANT D’ALSACE BRUT BLANC PRESTIGE COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE 2027

AOP Crémant d'Alsace



Accords Mets/Vins	Apéritif
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Cépages	Auxerrois, Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Sablonneux caillouteux
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 lattes pendant 18 mois avant remuage.
Acidité (H2SO4)	3.91 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	9.0 g/L

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce vin s'est vu attribuer 3 étoiles et le coup de coeur du Guide Hachette des Vins 2027.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Apéritif
Acidité (H2SO4)	3.91 g/L
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Cépages	Auxerrois, Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	12.50°
Dégustation	Une belle mousse fine et des bulles délicates, des arômes tout en finesse très caractéristiques du Pinot Blanc.
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Sablonneux caillouteux
Situation	Beblenheim
Sucre Résiduel	9.0 g/L
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 lattes pendant 18 mois avant remuage.

- Télécharger la fiche technique