

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 vieillessement	2 à 5 ans
Nature du sol	Sablonneux caillouteux
Situation	Bebenheim
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