

## CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC BLANC

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Issu des cépages pinots, il est élaboré selon la méthode traditionnelle. Sa bulle très fine renforce sa saveur délicate et la finesse de son bouquet.



|                                              |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Accords Mets/Vins</b>                     | Apéritif et dessert                                                                                               |
| <b>Appellation</b>                           | AOP Crémant d'Alsace                                                                                              |
| <b>Contenance</b>                            | 75 cl                                                                                                             |
| <b>Durée de vieillissement</b>               | 2 à 5 ans                                                                                                         |
| <b>Nature du sol</b>                         | Caillouteux sablonneux calcaire                                                                                   |
| <b>Situation</b>                             | Bebenheim et environs                                                                                             |
| <b>Sucrosité</b>                             | Demi-Sec                                                                                                          |
| <b>Température de service</b>                | 8°C à 10°C                                                                                                        |
| <b>Vendange</b>                              | Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.                         |
| <b>Vinification</b>                          | Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage. |
| <b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b> | 4.20 g/L                                                                                                          |
| <b>Degré Alcoolique</b>                      | 12.00°                                                                                                            |
| <b>Sucre Résiduel</b>                        | 37.00 g/L                                                                                                         |