

CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE BLANC



Accords Mets/Vins	Apéritif et dessert
Contenance	75 cl
Durée de vieillessement	3 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	Frappé avec des glaçons
Vendange	Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs. Pressurage méthode traditionnelle. Méthode traditionnelle sans
Vinification	fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 24 mois avant remuage.
Acidité (H₂SO₄)	4.20 g/L
Sucre Résiduel	37.00 g/L