

CRÉMANT D'ALSACE BRUT SUB ROSA

AOP CRÉMANT D'ALSACE



**Accords
Mets/Vins**

En apéritif il charmera par sa fraîcheur. En accompagnement de vos repas, il apportera sa richesse et son ampleur en sublimant les volailles festives.

Appellation

AOP Crémant d'Alsace

Contenance

75 cl

**Durée de
vieillessement**

2 à 5 ans

Nature du sol

Caillouteux marno calcaire

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 latte pendant 24 mois avant remuage.

Acidité (H₂SO₄)

4.70 g/L

**Degré
Alcoolique**

12.50°

Sucre Résiduel

7.00 g/L