

CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY BLANC DE BLANCS

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce crémant présente une élégance et une finesse qui enchanteront vos apéritifs mais également vos repas de fêtes.



Accords Mets/Vins	Apéritif ou tout un repas.
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle puis conservation sur lattes 18 mois avant remuage.
Acidité (H₂SO₄)	5.26 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	4.20 g/L