

# CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE NOIRS

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce Crémant Blanc de Noirs propose une belle robe dorée et une structure charnue.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif ou en accompagnement de tout en repas
<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>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Brut
<b>Température de service</b>	8°C à 10°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4,15 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,5°
<b>Sucre Résiduel</b>	9,90 g/L