

## 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>	Beblenheim 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. 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>	4,20 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	37,00 g/L