

CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Ce Crémant, issu de vignes cultivées sur un sol sablonneux et caillouteux et vendangées à la main, apportera toute la subtilité et l'élégance d'un grand vin.



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	Sablonneux caillouteux
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 18 mois avant remuage.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	5,00 g/L
Degré Alcoolique	12,50°
Sucre Résiduel	9,50 g/L