

## CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE ROSÉ



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif et dessert
<b>Cépages</b>	Pinot Noir
<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>	Demi-Sec
<b>Température de service</b>	Frappé avec des glaçons
<b>Vendange</b>	Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois. Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur latte pendant 24 mois avant remuage.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4,20 g/L
<b>Sucre Résiduel</b>	37,00 g/L