

CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC INSTANT ICE ROSÉ



| | |
|--|--|
| Accords Mets/Vins | Apéritif et dessert |
| Cépages | Pinot Noir |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillissement | 2 à 5 ans |
| Nature du sol | Caillouteux sablonneux calcaire |
| Situation | Beblenheim |
| Sucrosité | Demi-Sec |
| Température de service | Frappé avec des glaçons |
| Vendange | 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. |
| Vinification | |
| Acidité (H₂SO₄) | 4,20 g/L |
| Sucre Résiduel | 37,00 g/L |