JEAN GEILER
VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant d'Alsace Brut Riesling

75 cl

Vinification du Crémant d'Alsace Brut Riesling

Méthode traditionnelle avec 15 à 18 mois d'élevage sur lattes.

Description du Crémant d'Alsace Brut Riesling

Avec une robe jaune très claire à reflets verts, le Crémant d'Alsace Brut Riesling dégage au nez des notes vives et fruitées. Dôté d'une fraîcheur et d'une élégance que l'on retrouve en bouche pour le plaisir des papilles, avec des saveurs délicates et une belle structure, il accompagnera parfaitement vos apéritifs et cocktails dînatoires.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Riesling

Cépage : Riesling
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 10,07 g/l
Alcool : 11,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement autour de la Cave d'Ingersheim

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.