



Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs

75 cl

Vinification du Crémant d'Alsace Brut Blancs de Blancs

Méthode traditionnelle avec 12 mois d'élevage sur lattes.

Description du Crémant d'Alsace Brut Blancs de Blancs

Doté d'une belle robe or pâle à jolis reflets verts, ce Crémant aux fines bulles vous séduira par ses arômes de fleurs blanches et de fruits frais. C'est une explosion de fraîcheur et de finesse en bouche, avec de légères notes de torréfaction en fin de bouche. A l'apéritif, sur un buffet dînatoire, il accompagne également les huîtres avec bonheur.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Blancs de Blancs

Cépage : Pinot Blanc
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 9 g/l
Alcool : 11,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement autour de la Cave d'Ingersheim

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.
