



# Crémant d'Alsace Geiler's Gold

75 cl

---

## Vinification du Crémant d'Alsace Geiler's Gold

Méthode traditionnelle avec 12 à 15 mois d'élevage sur latte, ce crémant a été dosé de manière ½ sec lors d'un dégorgement réalisé 2 mois minimum avant la mise sur le marché.

## Description du Crémant d'Alsace Geiler's Gold

Les bulles fraîches et joyeuses de Geiler's Gold invitent à la fête. Son nez croquant d'agrumes et de poire fraîche est en parfaite harmonie avec la douceur rafraichissante de sa bouche.

Surfez sur la tendance de l'été: servez le Crémant d'Alsace Geiler's GOLD (Demi-Sec Blanc) frais sur glaçons, en cocktail avec des fraises ou du citron vert et des feuilles de menthe, ou encore en y plongeant des esquimaux aux agrumes façon « Poptails » \*, sans oublier d'inviter quelques amis pour partager ce bon moment !.

## Aspect technique du Crémant d'Alsace Geiler's Gold

Cépage : Pinot Blanc, Auxerrois et Chardonnay

Consommez entre 6° et 8°C

Sucrosité : 49 g/l

Alcool : 11°

**A SERVIR TRES FRAIS ET CONSERVER LA BOUTEILLE DANS UN SEAU A GLACE !**

Potentiel de garde : à boire de suite, entre amis, autour d'une piscine.. Avant l'automne !

\*Le poptail vient de la contraction des mots «popsicle» («esquimau» en anglais) et «cocktail». Cette nouvelle tendance allie ces deux plaisirs de l'été et nous donne déjà l'eau à la bouche! Le principe de ce délice est simple: plonger élégamment un bâtonnet glacé dans un cocktail. Déclinable à souhait, alcoolisé

Cave Jean Geiler - 45 Rue de la République - 68040 Ingersheim - France

Pour plus d'assistance, merci de contacter le support :  
Tel: 03 89 27 90 27 - Imprimé le : 17/01/2021 à 13:53



ou non, toutes les combinaisons de poptails sont possibles. Simple à réaliser soi-même, on peut créer nos esquimaux au congélateur ou acheter en grande surface des sorbets aux fruits frais. On plonge la glace dans notre Crémant et le tour est joué! Résultat : un apéro gourmand doublement rafraîchissant.

---