



Crémant d'Alsace Brut Biologique

75 cl

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Vignes conduites en double guyot en viticulture biologique certifiée Ecocert FR-BIO-01.

Vendange et vinification du Crémant d'Alsace Brut Biologique

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

Commentaires de dégustation du Crémant d'Alsace Brut Biologique

Ce vin présente une belle robe or pâle aux reflets brillants. Sa fine effervescence vous séduira tout comme ses notes de fleurs blanches et de fruits frais. Doté d'une fraîcheur explosive et d'une belle finesse en bouche, il termine sur des notes florales délicates et une belle tension.

Accord mets et vins avec le Crémant d'Alsace Brut Biologique

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs et cocktails dînatoires ou encore vos poissons grillés à chair blanche.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Biologique

Cépage : Auxerrois et Pinot Blanc
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 9 g/l
Alcool : 12°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans