

# Crémant d'Alsace

## **GIERSBERGER**

### BRUT *Blanc de Blancs*

*Le Crémant d'Alsace est la cuvée idéale pour accompagner tous les moments de fête. Ses fines bulles et sa fraîcheur ouvrent l'appétit et appellent la suite de la dégustation.*



#### APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

**Cépages :** 80% Pinot Blanc, 20% Auxerrois  
**Sucrosité :** BRUT  
**Contenance :** 750 ml

#### VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

75 % de millésime 2021 et 25 % de vins de réserve (2016-17-18-19-20).

Ce Crémant est élaboré dans le plus pur respect de la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille. Cette cuvée est ensuite élevée 12 mois minimum sur lattes avant d'être dégorgée.

#### DÉGUSTATION

**Ceil** Robe dorée, bulles fines et délicates.  
**Nez** Arômes de fleurs blanches, comme le tilleul et l'acacia.  
**Bouche** Fine et fraîche, le tout avec une belle persistance.

#### SERVICE

Servir entre 6 et 8°C.

#### ACCORDS METS & VIN

Savourez ce Crémant de l'apéritif au dessert.

#### GARDE

À boire jeune dans les 2 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



**Alcool :** 12 % vol.  
**Sucres résiduels :** 8.5 g/L  
**Acidité totale :** 4.65 g/L (exprimé en H2SO4)  
**pH :** 2.85