

Crémant d'Alsace *Biologique* BRUT

Ce vin est issu du fruit de la viticulture biologique. Les raisins proviennent du vignoble en coteaux entièrement vendangé à la main sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé offrant une incroyable diversité de terroirs.



APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépages : Pinot Blanc, Pinot Gris & Auxerrois.
Sucrosité : BRUT
Contenance : 750 ml

VINIFICATION

Nos viticulteurs bios respectent les conditions du programme d'agriculture biologique certifiées par ECOCERT : les fertilisants chimiques, pesticides ou herbicides ne sont pas utilisés, et l'ensemble du vignoble est enherbé. Cette méthode maintient la balance naturelle de l'écosystème. Un rendement moindre contribue à la richesse et à la complexité de nos vins bios. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

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 Notes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche.
Bouche Fine et fraîche, finale des plus élégantes.

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 : 12 g/L
Acidité totale : 3.65 g/L (exprimé en H2SO4)

