

Crémant d'Alsace *Chardonnay* BRUT

*Le Crémant d'Alsace est le vin idéal pour accompagner toutes les occasions festives.
Ses fines bulles et sa fraîcheur vous mettront en appétit pour la suite de la dégustation.*

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	100% Chardonnay
Sucrosité :	BRUT
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Le Crémant de Ribeauvillé est une sélection de raisins récoltés précocement à la main, afin de conserver vigueur et richesse aromatique.

75% millésime 2020 et 25% de vins de réserve (2015-16-17-18-19)

Séparation des jus pour ne garder que le meilleur. Vinification lente pour la première fermentation sous contrôle de température, puis mise en bouteille pour la deuxième fermentation en respectant le processus de vinification traditionnel. Elevage sur lies au minimum 24 mois avant dégorgement.

DÉGUSTATION

Œil	Robe dorée, bulles fines et légères.
Nez	Différents arômes de fleurs et de pêche blanche.
Bouche	Ample avec une longue persistance et une finale brillante.

SERVICE

À server entre 6 et 8°C.

ACCORDS METS & VIN

Idéal à l'apéritif, sur un veau grillé, crustacés, huîtres, fromage de chèvre, salades d'été.

GARDE

À boire jeune, dans les 3 à 5 ans afin de conserver sa fraîcheur et ses arômes.

Alcool :	12.0	% vol.
Sucres résiduels :	7.50	g/L
Acidité totale :	5.40	g/L (exprimé en H2SO4)

