

Sec



Crémant Giersberger

Bio

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ ECOCERT - FR-BIO-01



Vignoble autour de Ribeauvillé, travaillé depuis 10 ans en agriculture biologique avec des petits rendements.

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 respecte la méthode traditionnelle avec un élevage minimum de 12 mois sur lattes.

Des bulles fines et délicates en bouche. Des odeurs de fleurs blanches au nez. En bouche, des bulles fines et délicates, avec une grande persistance. Ses notes florales lui confèrent beaucoup d'élégance !



Assemblage de Pinot Blanc, Pinot Gris et Auxerrois (sec).



Ce Crémant devrait être bu comme tous les autres vins pétillants. Compagnon idéal de l'apéritif ou du dessert, il accompagnera merveilleusement vos repas de fête.



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



Servir frappé entre 6 et 8°C.



Critères techniques :

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 12 g/L

Acidité totale : 3.65 g/L (H₂SO₄)