

Sec



Crémant Giersberger

Brut

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux situé sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé : cela offre une incroyable diversité de terroirs. L'ensemble de nos Crémants sont élaborés dans le plus pur respect de la méthode traditionnelle avec un élevage d'un minimum de 12 mois sur lattes. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Ce Crémant possède des bulles fines et délicates, avec des arômes de fleurs blanches, comme le tilleul et l'acacia. En bouche, il conserve sa fraîcheur et sa finesse, le tout avec une belle persistance.



Assemblage de Pinot Blanc (80 %) et Auxerrois (20 %).



Savourez ce Crémant à l'apéritif ou au 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 : 8.50 g/L

Acidité totale : 4.65 g/L (H2SO4)

pH : 2.85