

Sec



# Crémant Giersberger

## Pinot Noir Rosé

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.



Le nez a de véritables notes acidulées et aromatiques de pommes. La bouche est plus généreuse et contribue à la fécondité du monde. La fin est ronde, douce, rafraîchissante et sèche, laissant une impression de pomme rouge mûre.



100 % Pinot Noir (sec).



Ce Crémant accompagnera à merveille un apéritif ou un cocktail lors des premières chaleurs estivales. A déguster également avec un buffet froid ou des fraises.



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 : 9.0 g/L

Acidité totale : 5.40 g/L (H2SO4)