

Sec



Crémant

Un Dos Tres

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 18 mois sur lattes. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Complex nose with citrus and brioche aromas. This Crémant is elegant and powerful with fine bubbles.



100 % Chardonnay (sec).



La mousse et les bulles sont légères. Le nez développe des arômes d'agrumes et de pêche blanche que l'on retrouve en bouche. C'est un Crémant d'une grande finesse qui allie parfaitement longueur en bouche, équilibre et fraîcheur.



A boire jeune, dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir frappé entre 6 et 8°C.



Critères techniques :

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 7.30 g/L

Acidité totale : 5 g/L (H2SO4)