



VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

Crémant Brut Rosé

Crémants d'Alsace: Issus d'une vinification dictée par des méthodes champenoises ancestrales. Blancs ou Rosés, ils sont prédisposés pour tous les moments festifs et pétillants!

Appellation AOC Crémant d'Alsace

Cépages 100% Pinot Noir

Sol Sables et granit, parcelles âgées de 20 à 35 ans

Vinification Vinification fût inox, mill. 2021, 24 mois sur lattes

Production 1000 bouteilles

Données Analytiques - Alcool 12%

-Sucres résiduels 6g/L

-Acidité Tot. 4,4g ac.tart./L

Garde 3 à 5ans

Accords Gastro D'une belle finesse, c'est le vin des beaux moments par excellence, fin et fruité, pour les apéritifs, les feuilletés, les desserts aux frais, à la rhubarbe!

Dégustation

T° idéale de service 8°C

Belle mousse et jolies bulles fines.

Nez expressif, fruité, notes de petits fruits rouges.

Bouche



Bouche fraiche et fruitée à la fois, belle harmonie nez/bouche.



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr







www.freyburger.fr





REMANT D'ALSACE

