

CREMANT D'ALSACE

AOC

CRÉMANT EXTRA BRUT CHARDONNAY



Uvaggio:

100% Chardonnay.

Zona di produzione:

Mittelbergheim, Basso Reno.

Affinamento:

sulle fecce per 2-3 anni. Sboccatura < 2 g/l.

Note di degustazione:

spumante vivace, delicato e secco, tipico dello Chardonnay.

Fine bollicina da gustare come aperitivo o accompagnando il dessert.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

CRÉMANT BRUT ROSÉ



Uvaggio:

100% Pinot Noir.

Zona di produzione:

Mittelbergheim, Basso Reno.

Affinamento:

sulle fecce per 15 mesi. Sboccatura 7 g/l.

Note di degustazione:

Vino spumante vivace e delicato, con bollicine fini ed eleganti. Fine bollicina da gustare come aperitivo o accompagnando il dessert.

Temperatura di servizio: 5/8° C.