

BERNHARD & REIBEL

CRÉMANT D'ALSACE

Alsace , France



Disponibilité Saq +13133224

Humain Pierre Bernhard

Millésime N.M.

Appellation Crémant d'Alsace AOC

Sols Graves

Altitude Des Vignes 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Plat

Cépages 80 % Pinot blanc 20 % Pinot noir

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Guyot double

Pi/hect 5 000 pi/ha

Hl/hect 70 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Méthode traditionnelle

Levures Indigènes

Élevage Sur lattes minimum 1 an

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 85 mg/l

Sucre 4.1 g/l

Acidité 4.25 g/l

Couleur Robe claire, bulles fines et persistantes

Dégustation Nez de cerise et de mûre en présence de bulles légères, bouche fraîche et délicate, les arômes de cerise griotte et de baies rouges sont dominantes pour ce crémant.

Température De Service 8-10°C

BOIRES