

KLIPFEL BRUT

CREMANT D'ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP
CREMANT D'ALSACE

Cépage : Pinot Blanc,
Riesling, Auxerrois

Alcool : 12,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Méthode
Traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de
6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune or avec des reflets
ambrés.

Nez : Agréable bouquet aux
arômes de fruits jaunes.

Bouche : Une belle finesse
des bulles et fraîcheur
délicatement fruitée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Ce
Crémant d'Alsace Brut d'une
grande qualité illuminera
tous vos instants de fête. S'il
vous charmera dès l'apéritif, il
saura jouer les prolongations
avec une entrée délicate telle
un carpaccio de Saint
Jacques aux agrumes ou un
tartare de bar à la mangue.

Garde : De 2 à 3 ans.

