



Crémant d'Alsace - BRUT ROSÉ - Les Premices

AOP Alsace, Alsace, France

100% Pinot Noir, ce Crémant Rosé élaboré selon la méthode traditionnelle charme par sa robe saumon et ses arômes de fruits rouges.

Un instant de plaisir et de fraîcheur dès la première gorgée ! À déguster avec une Mousse au chocolat.



PRÉSENTATION

Ce crémant, marqué par le Pinot Noir, séduit par sa complexité et ses notes de fruits rouges. Un choix idéal pour l'apéritif ou les moments festifs.

TERROIR

Granitique

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

Élaboré selon la méthode traditionnelle, la 2ème fermentation a donc lieu dans la bouteille.

100% Pinot Noir

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir frappé entre 5° et 7°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Le Pinot Noir offre un profil harmonieux dominé par les arômes de fruits rouges. Sa bulle fine ajoute de l'élégance et vient subtilement renforcer sa structure en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, ou même avec un dessert comme la mousse au chocolat, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions !

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
crémant Alsace				750				3545460000803		3545460000809	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1,5	9	693	32	8,3	16*23,5*32,5	13*80*120

