



Crémant d'Alsace - BRUT ROSÉ - Les Premices

AOP Alsace, Alsace, France

Un Crémant d'Alsace Rosé, élaboré selon la méthode traditionnelle à base de Pinot Noir, qui saura vous émerveiller dès la première gorgée

PRÉSENTATION

Un 100% Pinot Noir, qui donne à ce crémant une belle complexité et beaucoup de fruits rouges très appréciée lors d'un apéritif entre amis ou réceptions diverses

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

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, ou même avec un dessert, 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

