

Les Crémants d'Alsace

Crémant d'Alsace Brut CELLIER DU PAPE



■ Dégustation

Composé d'un assemblage Riesling, Auxerrois, Pinot Gris, le Crémant d'Alsace CELLIER DU PAPE allie fraîcheur, corps et souplesse. Avec sa robe jaune pâle et brillante, ses fines bulles, son cordon de mousse persistant, il révèle un nez à nuances florales. En bouche, l'attaque est fraîche et fruitée, sur des notes de pêche et de poire avec une belle gourmandise en longueur.

- Température de dégustation : 7 - 8°C

■ Accords Mets & Vins

C'est le Crémant d'Alsace incontournable de tous les moments conviviaux, à l'apéritif ou au dessert.

■ Paramètres Analytiques

Alcool : 11,7 % vol.
Sucres résiduels : 7,8 g/l
Acidité totale H₂SO₄ : 3,9 g/l

■ Conditionnement

- 570 bouteilles / palette
95 cartons
dimension carton : L 262 x l 180 x H 327 mm
- 5 couches de 19 cartons de 6 bout. 75 cl

■ Coordonnées

6, Grand' Rue 68420 EGUISEIM
Tél. : 03 89 22 20 22 / 03 89 22 20 94
E-mail : contact@wolfberger.com
www.wolfberger.com