1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Cave de Beblenheim - Crémant d'Alsace Brut Pure

Cave De Beblenheim

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2017
APPELLATION	Crémant d'Alsace
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot blanc
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair argentée et lumineuse libérant un cordon discret de microbulles dégageant de subtils arômes de chlorophylle, de fleur d'oranger et de menthe. Bouche nerveuse sans excès d'une fraîcheur intense et rafraîchissante façon mojito renforcée et accentuée par des bulles toniques et agrumées. Une pointe de minéralité en finale. Idéal pour s'ouvrir l'appétit.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Beignets de fleurs de courgettes
Salade de fruits de mer à l'ananas

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Cave De Beblenheim
14 RUE DE HOEN
68980 BEBLENHEIM
Tel : 0033389479002
cave-beblenheim.com