



Cave de Beblenheim - Crémant d'Alsace Brut Pure



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2017
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Crémant d'Alsace
Cépage(s): Pinot blanc
Région: Alsace et Lorraine
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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