

BESTHEIM ROSÉ BRUT CRÉMANT D'ALSACE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Bestheim

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

La vinification se fait en cuves inox avec une courte macération des raisins. Fermentation alcoolique en bouteille selon la méthode traditionnelle, suivie d'un vieillissement sur lies d'au moins un an avant la mise en vente du crémant. Les 8 grammes de sucre ajoutés au dégorgement sont un dosage subtil qui met en valeur les arômes de ce fin crémant rosé.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 18.00

(y compris la TVA)