



AOC Crémant d'Alsace

Biologique

BRUT



CEPAGE

80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc



GARDE

1 à 3 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 6 et 8°



TERROIR

Sol argileux et calcaire.



ANALYSES

Alcool : 12°

Sucres Résiduels : 9 g/L



LOGISTICS DATA

- Contenance (cl) : 75 – Poids btle (kg) : 1.25
- Btle/carton : 6 – Poids carton (kg) : 7.5
- Dimension Carton (HxLxP cm) : 33x26x18
- Btle/palette : 600 – Poids palette (kg) : 750
- Couches/palette : 4 – Hauteur btle(cm) : 31
- Dimension Palette (HxLxP cm) : 150x80x120



DEGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets brillants. Ce Crémant et sa fine effervescence vous séduiront par ses arômes de fleurs blanches et de fruits frais.

Fraîcheur explosive et finesse en bouche, avec de légères notes torréfiées en fin de bouche.



ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif ou au buffet, il se marie également très bien avec les huîtres.



BOUTEILLE



359300005986

CARTON



3593005105988



3 GRAND RUE – 68770 AMMERSCHWIHR – France

T. +33 (0)3 89 78 23 16 F. +33 (0)3 89 27 90 30

www.kuehn.fr – vin@kuehn.fr