

FISCHBACH Crémant

AOC CRÉMANT D'ALSACE

CÉPAGE

60% Chardonnay, 40% Auxerrois

TERROIRS

Argilo-marneux

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 15 ans

Vendanges manuelles

Presse directe en raisin entier

VINIFICATION

Élevage de 15 à 18 mois sur lattes

Levures indigènes, fermentation spontanée

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C.

ALCOOL

12,5 %Vol.



APÉRO



VÉGÉTAUX



VÉGÉTAUX
GRILLÉS



DESSERTS

Crémant brut d'une belle fraîcheur aromatique
qui accompagne un joli croquant en bouche.
Le nez est floral et sur des notes de fruits mûres.