



# Domaine Bernard BECHT - Crémant Chardonnay

Crémant d'Alsace - Blanc

**Région :** Alsace  
**Appellation :** Crémant d'Alsace  
**Couleur :** Blanc  
**Cépages :** Chardonnay (100%)  
**Alcool :** 12,5 %  
**Contenance :** 75 cl

Blanc de blanc brut 100 % Chardonnay, élaboré uniquement avec les Cuvées (jus les plus qualitatifs d'une pressée).



## ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Pressurage direct, Seconde fermentation en bouteille.

Elevage sur lattes avant dégorgement.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, bulles fines, reflets or vert.

**NEZ :** Élégant, racé, subtils arômes de fleurs blanches.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Fromages à pâte molle



## DISTINCTIONS

Concours des vins d'Alsace de Colmar 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

