

Crémant d'Alsace AOC Brut

Impérial de Heim

Un Crémant au charme savoureux de l'Alsace



Note de dégustation:

Très polyvalent, puisqu'il est idéal pour un apéritif, avec du poisson ou une viande blanche, mais aussi un gâteau ou des fruits confits! Jaune clair, perles moyennes. Parfum d'amande avec chocolat blanc. Prune jaune dans le bouquet frais et noble. Fleur de sureau dans la finale.

Accompagne idéale:

Un modèle de polyvalence: pour l'apéro, avec les viandes blanches ou même sur un gâteau!

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Alsace
Producteur:	S.C.V.B. Grands Vins d'Alsace & de Bordeaux
Notation(s):	Decanter 90/100
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Référence:	02905--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crémant d'Alsace AOC Brut

Impérial de Heim

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 90/100
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés