



## 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):**

Score 16/20

**Elevage:**

10 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.0 %

**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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 16/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés