



Crémant d'Alsace AOC Rosé

Impérial de Heim

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

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 17.5/20

Elevage:

15 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

12708--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crémant d'Alsace AOC Rosé

Impérial de Heim

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés