

BESTHEIM

CRÉMANTS "ICE BY BESTHEIM"



Crémant d'Alsace ICE Rosé by Bestheim Demi-sec

Des notes de framboise et de fraise, à déguster sur des glaçons !

Il se distingue par sa fraîcheur glacée, exaltant les notes de fruits rouges acidulés, à déguster en été comme en hiver.



Service

7° à 9° avec des glaçons !



Garde

0 - 2 ans



Élevage

12 mois sur lattes minimum

IDENTITÉ

Partez à la découverte d'un nouveau mode de consommation de l'effervescence avec la gamme "ICE by Bestheim". Servis dans de grands verres avec des glaçons, ce sont les partenaires idéaux de vos moments festifs et/ou de vos apéritifs en famille ou entre amis...

Ce Crémant ICE Rosé est produit exclusivement à partir de Pinot Noir.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inox avec une courte macération des raisins. Fermentation alcoolique selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), suivie d'un élevage sur lattes d'au moins 1 an avant sa commercialisation.

DÉGORGEMENT/DOSAGE

Sa teneur en sucres de 45 grammes par litre lui permettra de supporter la dilution des glaçons.



Robe rose, fin cordon de bulles.



Notes de framboise et de fraise agrémentées par un léger parfum de yuzu.

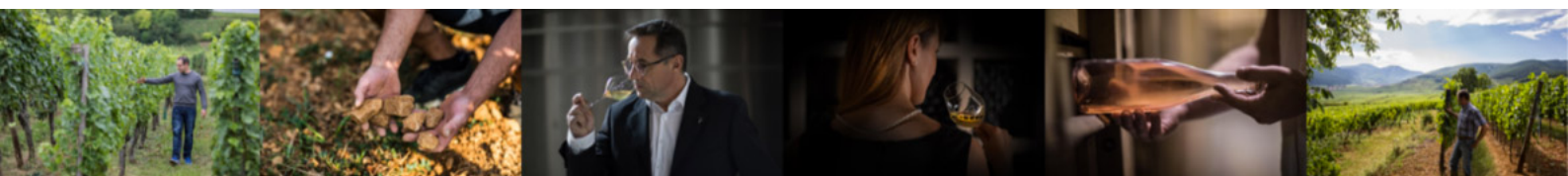


Ronde, ample et longue. Attaque délicate enrobée de saveurs de cerises et de cassis.

ACCORDS METS & VINS : QUE MANGER AVEC LE CRÉMANT ICE ROSÉ BY BESTHEIM ?

A servir sans hésitation en apéritif avec des glaçons ou en accompagnement de desserts aux fruits rouges.

Découvrez [la recette de l'ICE Rosé Pamplemousse](#), cocktail réalisé à partir de cette cuvée.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.