



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 !



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". Servi 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 cuve 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.

Dégustation

Oeil / Bulles

Robe rose, fin cordon de bulles.

Nez

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

Bouche

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

