



Notre Crémant d'Alsace Brut est élaboré selon la méthode traditionnelle dans nos caves. Il est composé d'un assemblage de pinot blanc, auxerrois et chardonnay. L'effervescence est franche avec un nez très floral. En bouche le vin est léger, sur le fruit et désaltérant. Ce crémant brut est destiné à l'apéritif ou pour des réceptions.

CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION : AOC Crémant Alsace

CÉPAGE : Assemblage

SUCROSITÉ CRÉMANT : Brut

ALCOOL : 12 %

GARDE : 2 ans

TEMPERATURE SERVICE : 8° C

ALLERGÈNES

Couintains sulfites

INGRÉDIENTS

Raisins bio, liqueur d'expédition

Nous élaborons nos Crémants depuis plus de 30 ans. La première cuvée a été commercialisée par Pierre en 1982. Au fil des ans nous avons acquis une expérience qui nous permet aujourd'hui de vous proposer une gamme complète de Crémants élaborés avec toujours la même exigence de qualité.



Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com