

charlotte et antoine  
**KREYDENWEISS**



<b>Nom du vin :</b>	Lune à Boire – Bulle – L.B18
<b>Appellation :</b>	Crémant d'Alsace
<b>Type de vin :</b>	Vin mousseux blanc - Brut Nature
<b>Cépage :</b>	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay, 80% 2018 et 20% vin de réserve.
<b>Type de sol :</b>	Assemblage de terroirs alsaciens
<b>Vignoble :</b>	Issue de nos achats de raisins provenant de vignerons partenaires ayant la même philosophie que la nôtre.
<b>Certification :</b>	Agriculture biologique Ecocert
<b>Production :</b>	13 500 bouteilles
<b>Vinification :</b>	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec les levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant un an avant la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elevage sur lattes pendant 24 mois. Vin sans sulfites ajoutés.
<b>Analyse :</b>	12 % d'alcool, 0,2 g/l de sucre résiduel, 7,2 g/l d'acidité totale en acide tartrique
<b>Note de dégustation :</b>	Une bulle fine, délicate et bien équilibrée. Une bouche fraîche et harmonieuse aux arômes de fruits mûrs.
<b>Accords :</b>	Apéritif, huitres
<b>Conservation :</b>	En cave entre 10 entre 15°C
<b>Dégustation :</b>	8-10 °C
<b>Garde :</b>	A boire. Potentiel 5 ans