

charlotte et antoine
KREYDENWEISS



Nom du vin :	Lune à Boire – Bulle – L.BU20
Appellation :	Crémant d'Alsace
Type de vin :	Vin mousseux blanc - Brut Nature
Cépage :	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay, 80% 2019 et 20% vin de réserve.
Type de sol :	Assemblage de terroirs alsaciens
Vignoble :	Issue de nos achats de raisins provenant de vignerons partenaires ayant la même philosophie que la nôtre.
Certification :	Agriculture biologique Ecocert
Production :	14 195 bouteilles
Vinification :	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.
Analyse :	12 % d'alcool, 2,9 g/l de sucre résiduel, 7,2 g/l d'acidité totale en acide tartrique
Note de dégustation :	Une bulle fine, délicate et bien équilibrée. Une bouche fraîche et harmonieuse aux arômes de fruits mûrs.
Accords :	Apéritif, huitres
Conservation :	En cave entre 10 entre 15°C
Dégustation :	8-10 °C
Garde :	A boire. Potentiel 5 ans