

BARON DE SCHIELE

CREMANT BRUT PRESTIGE AOC Crémant d'Alsace



GRAPE VARIETY

50% Pinot Blanc & 50% Auxerrois



AGEING POTENTIAL

1 à 3 ans



SERVING TEMPERATURE

Entre 6 et 8°C



TERROIR

Sols argilo calcaire et alluviaux
Vignes conduites en double guyot



ANALYTICAL DATAS

Alcool : °ABV
Residual sugar: g/L



TASTING NOTES

Robe: jaune clair à reflets verts. La lumière se laisse apprivoiser par la finesse du train de bulles venant caresser une couronne d'écume blanche.

Nez: la délicatesse du fruit frais est nuancée d'une note de beurre et de grillé

Bouche: la délicatesse du fruit frais et des notes d'agrumes est nuancée par une note briochée, et précède une belle expression de fraîcheur en bouche.



WINE AND FOOD PAIRING

Ce vin blanc effervescent est bien entendu un grand classique des apéritifs. Il accompagne à merveille les huîtres, les buffets ou autres cocktails dinatoires, des fines bouches salées aux mignardises les plus gourmandes.



LOGISTICS DATAS

Btl content (cl)	<input type="text"/>	Btl weight (kg)	<input type="text"/>	Case dimensions	<input type="text"/>
Btl per case	<input type="text"/>	Case weight (kg)	<input type="text"/>	(HxLxP cm)	<input type="text"/>
Btl per pallet	<input type="text"/>	Pallet weight (kg)	<input type="text"/>	Pallet dimension	<input type="text"/>
Layers per pallet	<input type="text"/>	Btl height (cm)	<input type="text"/>	(HxLxP cm)	<input type="text"/>

BOTTLE

CASE