

# 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