

FRANÇOIS
SCHMITT

Crémant
Blanc De Blanc

AOC CREMANT ALSACE

Cépage : Pinot Blanc-Auxerrois-Chardonnay

Millésime: 2020

Terroir : Argilo-calcaire

Conduite de la vigne : Tous nos raisins sont vendangés manuellement, par tris successifs, afin de rechercher l'optimum de maturité et de qualité. Nous travaillons selon les préceptes biologiques depuis 2005 (certification ECOCERT en 2016)

Age des vignes : 45 ans

Vinification : Sélection stricte des jus,
élevage en cuve inox.
Tirage à 5.5 bars de pression.
Temps de latte : 12 mois minimum

Analyse : Alcool %vol : 11.26
Sucre g/l : 3.3
Acidité g/l tartrique : 5.49

Dégustation : Crémant souple aux notes briochées, avec une belle effervescence. Vin de plaisir tout en rondeur, qui sera le compagnon idéal de vos apéritifs.

Conservation : 3-5 ans

DOMAINE FRANCOIS SCHMITT
19 route de soultzmatt-68500 ORSCHWIHR-France
Tel : +33 (0)3 89 76 08 45 – info@francoisschmitt.fr-www.francoisschmitt.fr