



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

CRÉMANT D'ALSACE Brut
Réserve 1* Hachette 2024

THEME :

Vin de fête et de convivialité.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Diverses parcelles de plaine sur sols légers; sables et limons.

ENCEPAGEMENT :

Pinot Auxerrois, Chardonnay, Pinot Gris

VENDANGES :

Manuelles, avec tri, nous démarrons les vendanges par le Crémant.

VINIFICATION :

Vin de base sans fermentation malolactique, assemblé avec du vin de réserve avant la champagnisation. Dosage : 3 à 6 g.

DEGUSTATION :

Nez expressif de fruits blancs, belle finesse, la bouche est vive et agréable.

CONSERVATION :

2 à 5 ans.

METS CONSEILLES :

Apéritif, desserts, fin de repas.