

CRÉMANT CHARDONNAY EXTRA- BRUT - BIO

2022



Notre Crémant extra brut est élaboré à partir de chardonnay 100%. Cette cuvée est produite uniquement les meilleures années et nous la conservons 15 mois sur latte avant le dégorgement. C'est un crémant complexe et vineux.

CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION : AOC Crémant Alsace

CÉPAGE : Chardonnay

SUCROSITÉ CRÉMANT : Extra brut

ALLERGÈNES

Contains sulfites

INGRÉDIENTS

Raisins bio, liqueur d'expédition

Nous élaborons nos Crémants depuis plus de 30 ans. La première cuvée a été commercialisée par Pierre en 1982. Au fil des ans nous avons acquis une expérience qui nous permet aujourd'hui de vous proposer une gamme complète de Crémants élaborés avec toujours la même exigence de qualité.



Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com