



**Domaine**  
**Amélie & Charles Sparr®**

<b>Appellation</b>	AOC Crémant d'Alsace
<b>Millésime</b>	NV
<b>Cépage</b>	Pinot Blanc
<b>Dénomination</b>	<i>Célébration</i>
<b><u>Vignoble</u></b>	
<b>Localisation</b>	Walbach
<b>Structure du sol</b>	Granitique
<b>Climat</b>	Semi-continental
<b><u>Analyses</u></b>	
<b>Acidité totale (H2SO4)</b>	3,68 g/l
<b>Acidité tartrique</b>	5,60 g/l
<b>pH</b>	2,92
<b>Sucres résiduels</b>	0,60 g/l
<b>Degré alcoolique</b>	13,00 % vol.
<b>Vendange</b>	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
<b>Vinification</b>	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Brut nature zéro dosage - Certifié vin Ecocert
<b><u>Dégustation</u></b>	
<b>Visuelle</b>	Jaune
<b>Olfactive</b>	Fleurs blanches, arôme de pain grillé
<b>Gustative</b>	Fruité, délicat et avec du corps
<b>Température de service</b>	Entre 5 and 7 °C
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 5 ans
<b>Indice de sucrosité</b>	0/5
<b>Accords mets-vins</b>	Vin d'apéritif, accompagne de nombreux plats et desserts