



LUCIEN
ALBRECHT

CREMANT BRUT



Avec sa robe jaune pâle et brillante, ses fines bulles, son cordon de mousse persistant, il révèle un nez à nuances florales. En bouche, l'attaque est intense, vive et fruitée, sur des notes de pêche et d'abricot avec un bel équilibre des saveurs.



C'est le Crémant d'Alsace incontournable de tous les moments conviviaux, à l'apéritif ou au dessert.



A déguster dès aujourd'hui.
Température de dégustation : 7-8 °C



Paramètres analytiques :
Alcool : 12%
Sucres résiduels : 10-12g
Acidité totale : 4-4.5 g



Palettisation : 570 bouteilles/palette
5 couches de 19 cartons de 6 bouts.

Poids du carton : 9.4 kg