



*François Baur*



## CREMANT D'ALSACE

<b>CEPAGE</b>	30% pinot blanc, 30% pinot gris, 30% riesling, 10% chardonnay
<b>APPELLATION</b>	crémant d'Alsace
<b>LOCALISATION</b>	Turckheim
<b>SOLS</b>	sablonneux, caillouteux
<b>VINIFICATION</b>	vendanges exclusivement à la main seconde fermentation en bouteille,  20 mois sur latte,
<b>DEGUSTATION</b>	nez frais , poire attaque vive et franche, bulles fines
<b>ESTIMATION DE GARDE</b>	3 ans

**NB BOUTEILLE:** 29 800  
**MAGNUM:** 800

**100% biodynamique : certification biodyvin**



**Domaine François BAUR 3, Grand Rue 68230 TURCKHEIM,**