



Crémant d'Alsace
Bunch Crus
Damier

Bunch Damier

Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec.

Géographie

Implanté sur les collines sous-vosgiennes, entre 200 et 400 mètres d'altitude, il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes. Ces atouts, propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'écllosion d'arômes d'une grande finesse. La géologie alsacienne présente une grande variété de terroirs, occupant une superficie d'environ 15200 hectares, est propice à un épanouissement de nombreux cépages. L'imprégnation du terroir confère aux vins d'Alsace un supplément d'âme ; une touche à la fois singulière et complexe.

Environnement

Terre de contrastes, l'Alsace bénéficie d'une grande diversité de terroirs et de paysages. Douée pour la culture de la vigne, elle est dotée d'un climat sec et ensoleillé, d'une géologie complexe, de sols favorables et d'une exposition idéale pour son vignoble.

A situation géographique au carrefour d'influences à la fois germaniques et romanes, raconte aussi une histoire : celle d'une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains et perpétuée depuis par des vignerons passionnés.

Crémant d'Alsace
Bunch Crus
2010
Damier
Mis en bouteille à la propriété
7 rue du château 67150 Kayserberg
14% vol - Produit de France - 75cl e



Bunch Crus

