



Le Crémant d'Alsace BIO « Fourmidable »



La cave coopérative Bestheim complète sa gamme "Fourmidable" - constituée de cuvées élaborées à partir de raisins issus de la viticulture biologique - avec un nouveau Crémant Brut, conçu dans le plus pur style de la cave.

Ce lancement fait écho aux préoccupations de respect de l'environnement, de développement durable et d'éco-citoyenneté.

Les cuvées "Fourmidable" rendent hommage au travail de fourmi réalisé à chaque étape de leur élaboration. Les 4 fourmis de l'étiquette symbolisent également les 4 origines du Bestheim d'aujourd'hui (Bennwihr, Barr, Westhalten et Kayserberg Vignoble), construit pas à pas autour d'une ambition commune, satisfaire les attentes de nos clients, notamment d'un point de vue environnemental.

La gamme "Fourmidable" se décline en 3 vins tranquilles et 1 Crémant d'Alsace. Les couleurs de l'habillage rappellent celles des grappes de raisin : vert pour le Riesling, rose pour le Gewurztraminer, violet pour le Pinot Gris. Le Crémant d'Alsace "Fourmidable", né d'un assemblage harmonieux de cépages avec une dominante de Pinot Blanc et d'Auxerrois, se pare d'une couleur verte en rapport avec les codes des démarches environnementales tout comme les capsules des autres produits de la gamme.

Destiné à accompagner les moments de fêtes en famille et entre amis, vous apprécierez ses délicates notes florales et de fruits du verger. Il pourra également s'associer à des desserts frais de type sorbet au citron ou citron vert, un mille-feuille de fruits frais et pourquoi pas une tarte aux kiwis.

Proposé sur l'ensemble des circuits de distribution à partir de juin 2019.