



CREMANT DE LOIRE BLANC

Assemblage de vins blancs : 70 % de Chenin et 30 % de Chardonnay cultivés sur des sols argilo-calcaires. Ces vignes sont âgées de 35 ans.

Vinification :

Première fermentation en cuve sous contrôle de température. La fermentation dure environ 3 semaines.

La 2^{ème} fermentation naturelle est appelée « prise de mousse ». Le gaz ainsi produit se mélange au vin et se transforme en fines bulles.

Les bouteilles capsulées provisoirement sont couchées sur lattes pour une durée de 24 mois. C'est au cours de cette phase que se produit l'effervescence du Crémant de Loire.

L'opération de dégorgement se fait sans ajout de liqueur. Ce qui nous donne un vin brut 0 dit brut de brut.

L'équilibre du vin se fait naturellement par une fermentation malolactique partielle.

Dégustation :

Il se caractérise par la finesse des bulles, l'élégance et la complexité des arômes de fruits blancs tel que la poire.

Style et température de service :

C'est un vin de fête et de convivialité, il est parfait à tout moment de la journée, ainsi qu'à l'apéritif, au dessert ou tout au long d'un repas.

Accompagnements suggérés : petits fours salés ou sucrés, gâteaux de fête, ...

Servir frais entre 6 et 8°C.

Médaille de Bronze au concours DECANTER 2018
Médaille d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2017
Cité au GUIDE HACHETTE 2018