



Crémant de Loire

Le crémant de Loire est obtenu à partir de Chenin et de Chardonnay. Ce vin effervescent est produit par méthode traditionnelle. Le vieillissement dure environ 2 ans sur latte avec ses lies qui vont procurer la finesse et l'élégance du vin final. Petite production du domaine, nous le séparons en deux cuvées : brut et demi sec afin de convenir à tous les amateurs de crémant.



Vignoble

Appellation : Crémant de Loire

Surface : 1 hectare

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 70 hl/ha

Age des vignes : 10 ans

Vinification

Vendange : manuelle en cagettes ajourées

Fermentation : 2 semaines en cuve à basse température

Elevage : 24 mois sur latte

Production annuelle : 5 000 bouteilles

Dégustation

Le nez est frais et marqué par des arômes d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque en bouche est franche, nette rappelant la poire. Ce vin est doté d'une belle vivacité qui, couplée à la finesse des bulles, apporte une belle fraîcheur au palet.

Au cours du repas ...

A l'apéritif, poulet au curry, Ossau Iraty, flan aux bananes



2015 - 2017



10 °C

