



Le fruité

Crémant

C'est l'Appellation la plus exigeante : vendange obligatoirement à la main, un pressurage plus léger et un mûrissement en cave plus long par rapport aux autres appellations de bulles (Touraine, Saumur, Montlouis, Vouvray).

Aromatique

A partir de trois mois, le vin s'enrichit très lentement en acides aminés, en protéines et en constituants volatils, obtenant ainsi ses arômes complexes et sa finesse de mousse. Cette phase de travail du vin constitue une étape fondamentale et spécifique de la méthode, c'est pourquoi nous laissons nos Crémants au minimum 24 mois sur lattes.

Un dosage à partir de millésimes anciens travaillés en barriques apporte complexité des arômes et rondeur en bouche sans masquer la fraîcheur.

A déguster

Pour l'alliance des arômes minéraux du chenin et ceux plus fruités du cabernet franc voire épicés. Fruits à chair jaune (abricot, prune, mirabelle) s'allient à une belle matière en bouche.

A l'apéritif bien sûr mais aussi avec des poissons en crème, des terrines, des volailles.

Température de service conseillée : 8 °C

Appellation	:	Crémant de Loire
Cépage	:	Chenin blanc 85% - Cabernet Franc 15%
Sols	:	Argiles à silex et sables
Vendanges	:	Manuelle
Elevage	:	24 mois
Dosage	:	8 g/l
Bouchage	:	Liège naturel

