



L'équilibre

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 sa rondeur alliée à une belle fraîcheur, l'habile complexité aromatique du chenin renforcée par l'élevage, sa matière et sa longueur en bouche. Arôme de fruits à chair blanche (en particulier la poire et la pomme).

Plutôt à l'apéritif, mais aussi sur des entrées de coquillages et crustacés cuisinés ou de poissons grillés citronnés.

Température de service conseillée : 6-8 °C

Commended à l'International Wine Challenge 2010
Dégusté par le Wine Spectator sept.2010 (87/100)
Sélection Gilbert & Gaillard édition 2011 (86/100)
Remarqué par le Washington Post décembre 2010



Appellation :	Crémant de Loire
Cépage :	Chenin blanc 100%
Sols :	Argiles à silex
Vendanges :	Manuelle
Elevage :	24 mois
Dosage :	8g/l
Bouchage :	Liège naturel

