



Sans sucre ni soufre ajoutés

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).

Technique

Afin d'élaborer ce vin, nous récoltons nos raisins entre 12 et 12.5% d'alcool potentiel afin de ne faire **aucun complément en sucre** pour la prise de mousse. La 1ère fermentation en cuve est **stoppée** grâce au **froid** à 11,3% d'alcool acquis, permettant de conserver le sucre nécessaire à la 2nde fermentation en bouteille.

Nous effectuons la fermentation **malolactique** partielle ou complète en fonction des millésimes afin que l'acidité apporte fraîcheur à notre Crémant sans jamais qu'il soit agressif.

Aucun sucre ajouté

Afin d'élaborer ce vin très pur, au goût de cépage très affirmé, nous n'utilisons aucun sucre autre que le sucre naturellement présent dans le raisin.

Eleavage long :

Phase d'élevage sur lattes d'au minimum 24 mois.

Aucun dosage final :

Aucun ajout de liqueur n'est fait au moment du dégorgement.

A déguster

Pour sa pureté, son vrai caractère de chenin blanc minéral et agrumes, sa précision. A l'apéritif mais aussi avec des coquillages iodés.

Température de service conseillée : 6°C

Sélection Gilbert & Gaillard édition 2011 : 84/100

Appellation	:	Crémant de Loire
Cépage	:	Chenin blanc 100%
Sols	:	Argiles à silex
Vendanges	:	Manuelle
Elevage	:	24 à 36 mois
Dosage	:	Aucun
Bouchage	:	Liège naturel

