

FICHE TECHNIQUE - CREMANT DE LOIRE BLANC



Appellation : AOP Crémant de Loire Blanc

Type de vin : vin effervescent

Cépage : Chenin - Chardonnay

Terroir : argilo - schisteux

Type de vinification :

Récolte manuelle et en cagettes

Pressurage grappes entières

Elaboré selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille

Vieillessement sur lattes de 12 mois minimum

Potentiel de garde : à boire dans l'année qui suit l'achat

Dégustation :

De fines bulles coiffent ce vin au nez de fleurs, de fruits frais et de fruits mûrs. Ces arômes se confirment au palais dont on apprécie la structure, l'équilibre et la fraîcheur

Température de service : servir frais à 7 - 8°C

Alliance gourmande :

C'est un vin de fête parfait à tout moment de la journée ainsi qu'à l'apéritif et au dessert