



AOP Crémant de Loire

Cépage : Chenin 100%

Couleur : Blanc

Type : Pétillant

Alcool : 12,5 %

VINIFICATION : Elaboration du vin de base avec des raisins récoltés manuellement en caissettes ajourées puis la vendange est pressée dans un pressoir pneumatique. **Prise de mousse et élevage en bouteilles** pendant un minimum de 12 mois entre 14°C et 18°C. Le vin acquiert plus de gras et de complexité. **Remuage et dégorgement** après la période d'élevage. Les bouteilles sont mises sur pointe (tête en bas) pour être dégorgées. Nous rajoutons une liqueur d'expédition pour obtenir un Crémant de Loire Brut ou Demi-Sec.

ŒIL : Robe brillante et étincelante.

NEZ : Floral

BOUCHE : Bulles fines et soutenues, arômes de fruits blancs.

