

Brut – Crémant de Loire

L'assemblage du Chenin avec le Chardonnay sur des terroirs schisteux à dominante argileuse apporte toute la fraîcheur et l'équilibre à cette cuvée.

Les raisins sont vendangés manuellement à bonne maturité en caisse de 15 à 18 kg. A la cave le pressurage est délicat et limité afin de ne pas triturer ni oxyder les jus. Chaque cépage est vinifié séparément puis assemblé avant un élevage en bouteilles sur lattes pendant 10 mois minimum au domaine.

Vins haut de gamme, l'élaboration du Crémant de Loire obéit à des règles très strictes. Mais c'est ainsi que s'obtiennent des vins élégants et complexes aux fines bulles et au bouquet subtil.

Dégustation :

Robe limpide et légèrement doré. Les bulles sont fines et régulières. Nez très expressif aux notes florales.

L'attaque en bouche est franche, pleine et bien équilibrée. La finale gustative est longue et laisse s'égrener des notes de fruits secs et de brioche.

Assemblage : 60 % Chenin, 40% Chardonnay

Vinification : Pressurage direct avec soustraction des jus (tailles, « rebêches » et cœur); Fermentation en cuve Inox et malolactique.

Dosage : 0,9 %

Elevage : en bouteille avant dégorgement

Conditionnement : 75 cL uniquement

Stock : 15000 bouteilles

Service : entre 6°C et 8 °C

Garde : à déguster dans les deux ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique

