

Crémant de Loire

Appellation :

A.O.C. Crémant de Loire

Cépages :

25% de Chardonnay, 25% de Chenin et 50% de Cabernet franc.

Superficie de production :

2 hectares sur un vignoble de 27 hectares

Age moyen du vignoble :

25 à 30 ans

Densité de plantation :

6300 pieds / hectare

Nature du sol :

Argilo-siliceux

Conduite du vignoble :

Domaine toujours en quête de qualité : taille courte, retour de la culture du sol sur une partie du vignoble, effeuillage, vendange en vert.

Vinification :

Vendanges manuelles, en caisses. Pressurage pneumatique, sélection des jus. Fermentation thermo régulée à 18°C.

Tirage fin janvier, élevage sur lattes de 24 mois minimum.

Elevage :

Sur lies fines jusqu'au tirage.

Note de dégustation :

Belle robe doré, fines bulles. Nez agréable et fruité. A boire aussi bien en apéritif que sur un dessert.

