


Crémant de Loire Blanc de Blanc



Appellation Crémant de Loire

Catégorie Blanc **Type** Brut

 **Cépages** 70% Chardonnay, 30% Chenin

Le Terroir



- Situation Parcelle située sur les 1ères côtes de Mosnes au lieu dit « La Touche » et « Les Frênes »

- Sol Perruches, Argilo siliceux

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée. Taille Guyot pour le Chardonnay et Gobelet pour le Chenin

Récolte, Vignification et élevage



La récolte en cagette se fait manuellement avec des rendements de 60 hl/ha. Les raisins sont mis en cuve à une température inférieure à 18°C pour éviter l'oxydation.

Les fermentations alcooliques durent 12 jours.

L'assemblage des cépages se fait au 2ème soutirage.

Elevage sur latte minimum 12 mois



Garde De 1 à 3 ans

Accord mets/vin



Attaque agréable, bouche vive et épicée, bulle fine.

Il sera apprécié aussi bien en apéritif qu'en vin unique au cours d'un repas festif




Servir à 7°C

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Appellation Crémant de Loire

Catégorie White **Type** extra dry

 **Grape variety** 70% Chardonnay, 30% Chenin

Terroir



- Location wine plot located on the 1ères côtes de Mosnes on the lieu dit « La Touche » and « Les Frênes »

- Soil Perruche, clay silicate

Vineyard operation :



Reasoned viticulture. Guyot pruning for Chardonnay and Goblet pruning for Chenin

Harvest, vinification and breeding :



Grapes are hand-harvested in crates and yield 60 hl/ha. They are stored in vats at a temperature lower than 18° to reduce oxidation.

Alcoholic fermentation lasts 12 days. Varietal assembly is done during the second racking

Raised on racks for a minimum of 12 months



Wine keeping : 1 to 3 years

Food and wine pairing



A pleasant lively and spicy attack on the palate, fine bubbles . To be enjoyed as an apéritif or as the sole wine of a festive meal



Serve at 7°C

Packaging

bottles of 75cl