


Brut Zéro Millésimé




Appellation Crémant de Loire

Catégorie Blanc **Type** Brut Zéro


 **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 18 mois

 **Garde** De 3 à 5 ans

Accord mets/vin

 Une bouche vive et épicée, de fines bulles.

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

Pourra être un plus lors d'un événement spéciale à fêter


 **Servir à 7°C**

Conditionnement


Bouteilles de 75cl

Appellation Crémant de Loire

Catégorie White **Type** dry zero


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

Terroir


 - Location wine plot located on the first 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 :

 The grape harvest was carried out manually 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 18 months


 **Wine keeping** : 3 to 5 years

Food and wine pairing

 A lively and spicy mouth - fine bubbles.

Food matching: aperitif and as a unique wine during a meal.

Maybe "the plus" during a special event to celebrate

 **Serve at 7°C**

Packaging

bottles of 75cl