



CREMANT DE LOIRE

Finesse et Explosif

Appellation d'Origine Contrôlée : Crémant de Loire

Couleur : Blanc

Type : Pétillant

Disponible en : Brut (sec) ou ½ sec

Cépages : Chenin (100%)

Alcool : 12,5 %

Contenance : 75 cl

Vin de fête par excellence, peut se servir frappé à l'apéritif, nature ou en kir. Il sera également très rafraîchissant avec les desserts sucrés.

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Elaboration du vin de base :

Les raisins sont récoltés manuellement en caissettes ajourées afin d'éviter l'oxydation des jus et l'écrasement des raisins. Pressurage et fermentation en cuve.

Prise de mousse (2ème fermentation en bouteille) :

Le vin de base est conditionné en bouteille capsulée avec une adjonction de sucre et de levure pour qu'il refermente en bouteille ce qui produit le gaz carbonique.

Le vin reste ensuite sur lattes durant douze mois afin qu'il acquière plus de gras et de complexité.

Remuage et dégorgement :

Après la période d'élevage, les bouteilles sont mises sur pointe (tête en bas) afin de retirer le dépôt de levure dû à la fermentation.

Les bouteilles sont ensuite décapsulées pour éjecter le dépôt puis rebouchées avec le bouchon de liège et le muselet.

Préalablement, l'ajout d'une plus ou moins grande quantité de *liqueur d'expédition* permet d'obtenir un Crémant de Loire Brut ou Demi-Sec.

DÉGUSTATION

OEIL : Robe brillante et étincelante.

NEZ : Floral.

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

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 9°

GARDE : A boire jeune

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits, Desserts à la crème, Glaces et sorbets.