



Crémant de Loire

2022

Des bulles fines et élégantes...

... Un moment parfait à partager



Terroir et Viticulture

Parcelles de vignes situées sur les communes de Juigné-sur-Loire et Mozé-sur-Louet.

Assemblage des 3 terroirs du domaine : les sables, les schistes et les rhyolites.



Vinification

Récolte manuelle en caisse

Cépages : Chenin, Chardonnay et Grolleau noir

Elevage sur lattes de 16 à 24 mois



Découverte sensorielle

La robe présente une couleur jaune serin avec de fines bulles virevoltantes.

Le nez gourmand allie des arômes de fruits blancs et jaunes murs, avec une pointe de fleurs séchées.

La bouche est douce et suave, sur des notes de noisettes et d'amandes représentatives de son séjour sur lattes. La finale est fraîche et gourmande.



Accords gourmands



Cette cuvée révélera toutes ses qualités à une température de 8 à 9 °C, et pourra s'associer à de nombreux mets :

- Pour l'apéritif avec des feuilletées de saumon et œufs de poissons
- Un carpaccio de Saint-Jacques, ou bien un filet de dorade
- La cuisine asiatique avec des tempuras de crevette ou des sushis
- Des plats végétariens tels qu'un risotto aux asperges ou salade de fenouil et oranges