



Crémant de Loire Brut Loria

AOC Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

L'Esprit du Luxe à la Française :

Loria n'est pas seulement un vin ; c'est une expérience, une invitation à découvrir le luxe à la française. Nos bouteilles, parées de dorures étincelantes, captivent le regard et évoquent une sophistication intemporelle. Elles sont conçues pour séduire les amateurs de prestige et de raffinement à travers le monde, évoquant le faste et le glamour qui caractérisent l'art de vivre à la française.

PRÉSENTATION

Cette référence phare de la marque incarne l'élégance et l'art de vivre à la française pour une expérience raffinée et mémorable. Laissez-vous séduire par sa finesse et sa fraîcheur. Chaque bouteille, soigneusement élaborée, témoigne de notre savoir-faire et de notre passion pour l'excellence.

SITUATION

En plein coeur de la vallée de la Loire et de ses châteaux royaux, nos vignes se situent dans la région au sud de la ville de Saumur.

TERROIR

Les vignes poussent sur un terroir calcaire (le tuffeau). Utilisé pour la construction des habitations et des châteaux de la région, il est aussi idéal pour la culture de la vigne.

ÉLEVAGE

Les 18 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves en tuffeau avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES

Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc

SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle aux beaux reflets or. Fines bulles persistantes.

AU NEZ

Le nez dévoile les notes florales du Chenin blanc, la fraîcheur vive du Chardonnay, et le fruité du Cabernet franc, offrant ainsi un équilibre harmonieux et unique.

EN BOUCHE

L'attaque est fraîche, avec une structure généreuse qui se développe avec élégance. En bouche, les arômes de fruits frais, de poire et de pêche se prolongent avec une belle persistance.

