

Crémant de Loire Brut La Petite Marquise



SITUATION : Notre cuvée élaborée à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées au sud de Saumur.

TERROIR : Les raisins de notre cuvée proviennent d'une sélection de terroirs argilo-calcaires, tuffeau-craie et schistes au sud du Saumurois. Un vieillissement scrupuleusement suivi dans nos caves de tuffeau renforce sa fraîcheur et sa finesse.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, pressurage doux et fermentation fraîche (18°C) permettent de préserver tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille d'une sélection des meilleurs vins, selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE : Les bouteilles sont stockées horizontalement sur lattes dans nos caves en tuffeau pendant 12 mois minimum avant dégorgement, pour développer un vin d'une finesse incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 90%, Chardonnay 5%, Cabernet franc 5%

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster à l'apéritif ou simplement pour le plaisir (fromages à pâte molle, tartes aux fruits, sorbets, etc.).



Couleur jaune pâle. Bulle fine et persistante.



Bouquet fin, vif et complexe, alliant la fraîcheur du Chenin Blanc et les notes florales du Chardonnay au fruit du Cabernet Franc.



L'attaque en bouche est vive, la structure est ronde et la suite est élégante. La finale est longue et agréable, avec des notes de fruits frais (poires, pêches).

www.lesvignoblesedonis.com