



Crémant de Loire Brut La Petite Marquise

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

Cette cuvée est emblématique de notre savoir-faire dans l'élaboration de vins effervescents de Loire, selon la Méthode Traditionnelle.

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).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle. Bulle fine et persistante.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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).

ACCORDS GOURMANDS

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

