

Crémant de Loire Demi-Sec blanc Charles de Villeneuve



SITUATION : L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2700 hectares. Elaboré à partir de raisins de Chenin blanc, de Chardonnay et de Cabernet franc sélectionnés sur une parcelle située dans le sud du saumurois.

TERROIR : Les raisins proviennent de terroirs d'argilo-calcaire, de tuffeau et de schiste au sud du Saumurois. Les vendanges manuelles permettent de sélectionner attentivement les fruits de nos belles cuvées.

VINIFICATION : Un pressurage doux et une fermentation fraîche (18°C) permettent de préserver les arômes délicats et purs des raisins. La deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle, apporte ses bulles élégantes à nos vins.

ÉLEVAGE : Les bouteilles auront un vieillissement sur lattes de 12 mois minimums, avant dégorgement, dans nos caves de tuffeau.

CÉPAGES : Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs, un curry de crevettes au lait de coco, un poulet sauce aigre-douce ou un sorbet aux fruits rouges.



Couleur jaune clair. Bulle fine et persistante.



Bouquet fin, vif et complexe alliant la fraîcheur, fleurs et fruit. La gourmandise se manifeste avec des notes de miel et de viennoiseries chaudes.



La structure est ronde et gourmande aux arômes de fleurs blanches et fruits confits. La finale est longue et agréable sur des notes de brioche grillée et de pêches blanches.

www.lesvignoblesedonis.com