

Charles de Villeneuve



Crémant de Loire Demi-Sec blanc Charles de Villeneuve

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

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vigneronns vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

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).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune clair. Bulle fine et persistante.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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.

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.

