



Crémant de Loire Brut La Perrière

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

Robert et Marcel c'est avant tout l'emblème d'une belle histoire collective, une histoire qui réunit des vignerons ayant appris à bien faire les choses et à les faire ensemble! Retrouvez à travers cette cuvée élaborée selon la méthode traditionnelle toute l'expression du savoir-faire de vignerons passionnés.

PRÉSENTATION

Le mariage du Chenin, du Chardonnay et du Cabernet Franc lui confère une onctuosité ainsi qu'une très belle complexité aromatique.

SITUATION

Le climat tempéré de la vallée de la Loire permet aux raisins de développer une maturation idéale livrant ainsi des vins intenses en arômes.

TERROIR

Le vignoble est implanté sur les buttes de tuffeau (craie) du Saumurois.

ÉLEVAGE

Les jus sont sélectionnés et seuls les plus fins et équilibrés entrent dans l'assemblage final. Elevage sur latte de 24 mois dans nos caves naturelles de tuffeau.

CÉPAGES

Chenin Blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

12.5 % VOL.

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle, reflets brillants. Fines bulles persistantes.

AU NEZ

Intensité aromatique délicieusement briochée où se mêlent poire et pêche de vigne.

EN BOUCHE

Ample et crémeux évoluant tout en harmonie. Complexité aromatique sur de riches notes de pâtisseries aux fruits frais.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster lors de cocktails et réception, en accompagnement de plats relevés (ceviche de dorade royale, carpaccio de boeuf sauce Thaï ou encore des brochettes de gambas au curry) ou de desserts aux fruits rouges.

PRESSE & RÉCOMPENSES



86/100
Or
Gilbert & Gaillard

