



Crémant de Loire Brut Cuvée de la Chevalerie

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

TERROIR

Les raisins proviennent d'une sélection de terroirs argilo-calcaires, de tuf craie et de schiste au sud de la région de Saumur. Un vieillissement soigneux dans nos caves à craie tuf rehausse sa fraîcheur et sa finesse.

VINIFICATION

La cueillette à la main, le pressage doux et la fermentation froide (18°C) garantissent la conservation de tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille d'une sélection des meilleurs vins, selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE

Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves à tuf pendant au moins 12 mois avant de dégorgement, pour obtenir une perle d'une finesse incomparable.

CÉPAGES

Chenin ou chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle. Perle fine et persistante. Bouquet fin, vif, complexe, alliant la fraîcheur du Chenin Blanc et les notes florales du Chardonnay et du Cabernet Franc. Impression initiale vive en bouche, avec une structure arrondie, et une suite élégante. Beau arrière-goût long, avec des notes de fruits frais (poires, pêches).

ACCORDS GOURMANDS

A déguster frais (8-10°C) de l'apéritif au dessert, avec houmous, en accompagnement de crevettes au curry ou d'un plateau de fromage (comté, mimolette)

PRESSE & RÉCOMPENSES

96/100
Loire Buyers' Selection 2021



85/100
Wine & Spirits

