



# Crémant

## de Loire Blanc méthode ancestrale



Der Crémant de Loire brut, nach ursprünglicher, exklusiver Keltermethode, vereint die Rebsorten Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc. Man öffnet ihn zum Aperitif und jeder festlichen Gelegenheit.



T° : 10°C



### Eigenschaften

- Rebsorte : 60 % Chenin, 20% Chardonnay, 20% Cabernet Franc
- Boden : Verwitterte Metagrauwacke
- Weinlese : Von Hand
- Keltern : Traditionell
- Ausbau : Mindestens 24 Monate auf Latten
- Begleiter zu : Apéritif

### Analyse

- |                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| ■ % Vorhandener Alkohol :      | 12,7% volume |
| ■ Volumenprozent Gesamtsäure : | 4,59 g/l     |
| ■ Schwefeldioxid gesamt :      | 28 mg/l      |

