



Crémant

de Loire Blanc méthode ancestrale



Le Crémant de Loire brut, méthode ancestrale exclusive, est issu des cépages chenin, chardonnay, cabernet franc assemblés.

On ouvrira cette bouteille à l'apéritif, et à chaque occasion de fête



ISSU DE RAISINS DEMETER

Température : 10°C



Caractéristiques

- **Cépage** : 60 % chenin, 20 % chardonnay, 20 % cabernet franc,
- **Terroir** : altération de métagrauwacke
- **Récolte** : annuelle, sélective
- **Vinification** : méthode traditionnelle « ancestrale »
- **Elevage** : Minimum 24 mois sur lattes
- **Accord** : Apéritif

Analyse

- **% volume acquis** : 12,7% volume
- **Acidité totale** : 4,59 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 28 mg/l

