



GAMME COMPLEXITÉ MAGIQUE | POUR LES BALADES GASTRONOMIQUES

Crémant

de Loire Blanc méthode ancestrale



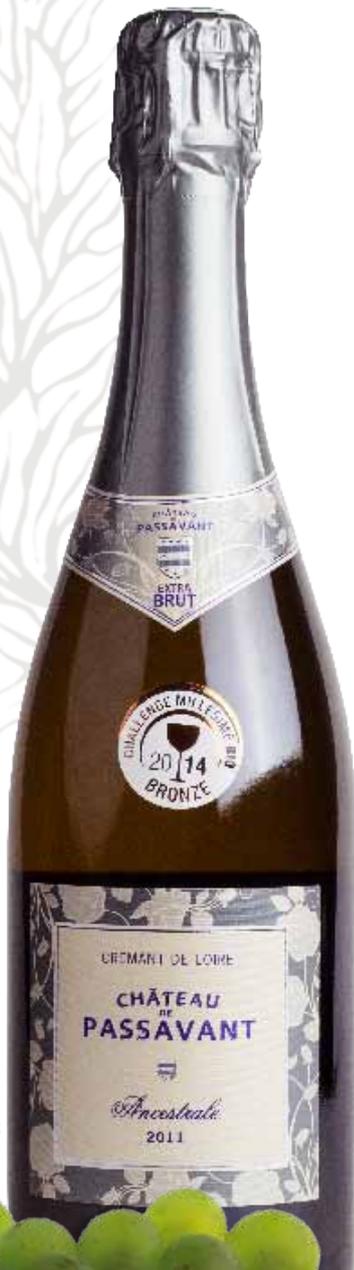
Le Crémant de Loire brut, méthode ancestrale exclusive, est issu des cépages chenin, chardonnay, cabernet franc assemblés.

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

