

# Château de Passavant

V I N S D E L O I R E



Demeter



## Crémant de Loire

2017



*Jolie robe d'une belle teinte jaune paille dorée. Généreux reflets jaune doré. Belle limpidité et luminosité. Cuvée au fruité exotique, équilibrée, très élégante.*

- ▶ **Cépage** 100% Chenin
- Terroir** Altération de schistes vert
- Récolte** Manuelle par tris, début de botrytisation
- Elevage** 6 à 12 mois en cuve inox, lies fines
- Accord** apéritif, dessert, foie gras, fromages bleus
  
- ▶ **% Volume acquis** 13% volume
- Acidité Totale** 4,7 g/L
- SO2 totale** 71 mg/L