



## CRÉMANT DE LOIRE

### LE VIGNOBLE

Appellation :	Crémant de Loire Blanc
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	70% Chenin 20% Chardonnay 10% Cabernet franc
Taille :	guyot double
Culture :	culture raisonnée
Vendanges :	vendanges manuelles en caisses



### VINIFICATION

Égrappage :	oui
Élevage :	Sur latte de 24 mois minimum
Prix (public TTC) :	8.00 €

### DÉGUSTATION

Crémant à la robe jaune pâle, aux reflets verts animés de fines bulles. Le nez révèle des arômes de fruits frais et fleurs blanches, la bouche tout en harmonie s'achève sur une note de fraîcheur.