



## CRÉMANT DE LOIRE

### LE VIGNOBLE

Appellation :	Crémant de Loire Rosé
Terroir :	argilo calcaire
Encépagement :	90% Cabernet franc 10% Grolleau noir
Taille :	guyot double
Culture :	culture raisonnée
Vendanges :	manuelles en caisses

### VINIFICATION

Égrappage :	oui
Élevage :	Sur latte de 18 mois minimum
Prix (public TTC) :	7.00 €



### DÉGUSTATION

Ce crémant à la robe orangée, s'ouvre sur des notes fruitées avec des arrières d'agrumes. La bouche est équilibrée et fraîche avec une sensation de légèreté.