



Crémant de Loire blanc brut AOP Éric Louis



CÉPAGES

80% chenin et 20% chardonnay



TERROIR & VIGNOBLE

Exposées sud et sud-ouest sur la rive droite du Cher, les vignes évoluent sur un terroir dit de « Perruches » avec de petits silex en surface et un sous-sol argileux.



VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles en caisses ajourées afin de respecter au maximum le raisin. S'ensuit un pressurage lent et une extraction exclusive des premiers jus sans rebêche. La fermentation s'effectue à température contrôlée avant la mise en bouteille pour la seconde fermentation suivant la méthode traditionnelle. Le dégorgement ne s'effectue quant à lui qu'au bout de 18 à 24 mois minimum d'élevage sur lattes en cave troglodyte à température constante.

Notre Crémant de Loire est en dosage brut, presque tendre, à 7 grammes de sucres résiduels.



DÉGUSTATION

Une bulle fraîche et aromatique ...

Notre Crémant de Loire s'habille d'une robe or pâle aux reflets argents, d'une limpidité parfaite et d'une brillance éclatante, les bulles sont fines et persistantes.

Le nez est complexe, mêlant fruits mûrs, brioche et fleurs blanches (acacia). La bouche est très agréable, fraîche et non agressive, avec des arômes floraux d'une grande finesse.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 8°C

Accords mets & vins : Ce Crémant se mariera avec les poissons accompagnés d'une sauce réduction crémeuse, cassolettes ou tartes de fruits de mer, viandes blanches crémeuses, boudin blanc truffé, noix de Saint-Jacques poêlées, certains fromages (comté...) et il excellera à l'apéritif.



Crédit-photo : BIVC