

Crémant de Loire 2013 AOC

Description :

Sa robe est teintée. La bulle est fine, avec ses arômes amers, ce vin est élaboré à la cave en Méthode Traditionnelle. Ce vin est composé de 60 % de Chenin et de 40% de Chardonnay.

Il est récolté à la main dans des caisses sur des sols argileux limoneux. Le pressurage est fait directement à l'aide d'un pressoir pneumatique.

C'est une méthode traditionnelle donc une fermentation dans la bouteille

Nos méthodes sont conservées à l'abri de la lumière et dans un lieu climatisé. Le vin séjourne sur lattes pour une durée de 12 mois.

A boire très frais

Accompagnement : Apéritif, desserts.



Domaine de la Montcellière
La Montcellière
49 310 TREMONT - France
Tél : 02 41 59 60 72
Site : domainedelamontciellere.com
Mail : vincent.gueneau@wanadoo.fr

