



Domaine de la MONTCELLIERE

EARL GUÉNEAU Louis et fils

La Montcellière
49310 TREMONT- France

Crémant de Loire AOP

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.

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 puis dégagement. C'est une méthode traditionnelle donc elle nécessite une refermentation de la bouteille.

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, desserts.



Contact:

Site: domainedelamontcelliere.com | Tél: 02 41 59 60 72

Mail: vincent.gueneau@wanadoo.fr