

CREMANT DE LOIRE



Cépages : Chenin, Chardonnay, Grolleau Gris

Categorie : AOP

Type : Brut

Terroir: Argilo-graveleux

Température de service: 8 à 10°C

Conservation : 3 à 4 ans de garde

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification: Vendanges manuelles. Fermentation en cuve thermorégulée.

Dégustation:

Oeil: Robe cristalline, claire, nuances dorées.

Nez : Arômes de fruits blancs, noisette, amande.

Bouche : Fine et rafraîchissante.

Accord Mets et Vins: Apéritif et dessert.

Domaine Asseray-La Raterie-49320 Vauchretien-FRANCE