

CREMANT DE LOIRE



Cépages : Cabernet franc, grolleau gris

Categorie : AOP

Type : Brut

Terroir : Argilo-graveleux

Température de service: 8 à 10°C

Conservation : 3 à 4 ans

Age moyen des vignes: 12 ans

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation en cuve thermorégulée.

Dégustation:

Oeil: Robe lumineuse et cristalline.

Nez : Notes de petits fruits rouges.

Bouche : Fine, élégante, fraîche.

Accord mets et vins: Aperitif, dessert (Charlotte aux framboises, fraisier...)



Domaine Asseray-La Raterie-49320 Vauchretien-FRANCE