

Crémant de Loire Brut Philippe de Valois



TERROIR : La zone d'appellation du Crémant de Loire est répartie sur une vaste surface bordant la Loire de l'Anjou à la Touraine. Dans ces vignobles, le sous-sol est composé de craie tuffeau et de sables et argiles à silex du Bassin Parisien.

VINIFICATION : Pour l'élaboration de cette cuvée, nous respectons le processus de la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille en plus des vendanges manuelles, de la sélection minutieuse des grappes, de l'élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos galeries de tuffeau...

CÉPAGES : Chenin blanc 70%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 10%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : Servir frais (6-8°C).

ACCORDS GOURMANDS : A accorder avec une salade composée aux copeaux de jambon de Pata-negra et camembert ou avec un sorbet citron et sa meringue légère.



Robe jaune pâle et de fines bulles joyeuses.



Equilibre remarquable entre la finesse des notes florales et la gourmandise du fruité.



En bouche, des notes de fruits frais – de poire et de pêche jaune juteuse – s'entremêlent aux notes délicates de fleurs blanches.

www.lesvignoblesedonis.com