



PHILIPPE DE VALOIS



Crémant de Loire Brut Philippe de Valois

AOC Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Roi de France amoureux de sa région - la vallée de la Loire - Philippe de Valois y possédait de nombreuses seigneuries et vignobles.

Il défendit pendant son règne le savoir-faire français pour le rayonnement du pays et la conservation de ses mœurs.

C'est grâce à ces grands personnages de l'histoire que nous possédons aujourd'hui cette richesse de terroir, dont le vaste terroir viticole du Val de Loire.

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%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 12 g/l

12.5 % VOL.

SERVICE

Servir frais (6-8°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle et de fines bulles joyeuses.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

Argent

France International Wine Awards Argent





91/100
Argent
France International Wine Awards Argent



91/100
Argent
France International Wine Awards Argent

