

DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE
SCEA DUVEAU FRERES
63 RUE Foucault
49260 SAINT CYR EN BOURG

CREMANT DE LOIRE Blanc Accordance



Cépages : chenin 80%
Chardonnay 20%

Sol : argilo calcaire

Age des vignes : 6 à 30 ans

Type de Taille : Guyot simple. Suppression des contre bourgeons

Entretien du sol : enherbement

Effeillage : si nécessaire en fonction de la vigueur de la parcelle

Vinification : Après une récolte manuelle où les raisins sont mis dans des caisses perforées, un pressurage spécifique (pressoir type Champagne, pressurage lent et doux) et une fermentation à température maîtrisée permettront d'obtenir un vin blanc sec d'une grande finesse. La prise de mousse se fera en cave où les bouteilles resteront sur lattes pendant 18 mois minimum.

Elevage : il se fera en cave après le dégorgement (évacuation du dépôt) et durera au moins quelques semaines.

Dégustation : L'assemblage du chardonnay et du chenin confère à ce crémant une élégance et une harmonie liée aux propriétés de ces deux cépages. La personnalité de ce vin, son élégance et la finesse de ses bulles en font un vin parfait pour toute vos occasions.
A servir frais (8-10°)