



Château de la Viaudière

VINS DE LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE

ROSÉ BRUT

Le Crémant de Loire est une Méthode Traditionnelle (autrefois appelée Méthode Champenoise). Pour mériter cette appellation, le raisin doit être récolté à la main en caissettes et pressé suivant un programme particulier pour ne garder que le meilleur du jus. S'en suit un long travail de presque 2 ans où se feront le vin de base, la prise de mousse, l'élevage sur lattes, le dégorgement. Le Crémant Rosé est un Brut fabriqué à partir des cépages Gamay et de Cabernet. Brut, comme son homonyme blanc, il est tout en rondeur en bouche et les notes de fruits rouges ainsi que la délicatesse des bulles lui confèrent un caractère très féminin. Il a été médaillé d'Or à Paris en 2010 !

À boire en apéritif, en dessert ou dès que l'envie s'en ressent, dans des coupes ou des flûtes, selon l'humeur du moment. Tchin !

Pierre-Antoine Giovannoni
Votre vigneron



*Des vins
et des personnalités
authentiques*

VIGNES ET VINIFICATIONS AGRÉÉES AGRICULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS.

Rendement : 65 Hl/Ha

Cépage : Cabernet 60 % et Grolleau Rouge 40 %

Récolte manuelle / Pressurage pneumatique tendre / + 36 mois élevage sur lattes

Alcool : 12,00 % vol.

À boire dans les 3/4 ans

Température de service : 7°C.

49380 Champ-sur-Layon - France - Mob. +33 (0)6 20 56 63 29

pierre_antoine@chateauviaudiere.com - www.chateau-viaudiere.com