



L'ÂME DU CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE



Grande nouveauté dans la Gamme de nos Crémants de Loire, l'Âme du Crémant de Loire est un vin Nature (vinification sans soufre), non dosé (sans liqueur de tirage). Récolté à la main à pleine maturité, donc sans acidité, ce millésime 2019 est issu d'une sélection de 60% de Chenin pour la délicatesse et la fraîcheur, 20% de Chardonnay pour la rondeur et 20% de Grolleau gris pour une bouche plus légère et florale. Vous trouverez en bouche des bulles très très fines portées par des notes agrumes et briochées et le final fin et tendu de nos schistes de l'Anjou noir. Il accompagnera à merveille vos repas et apéritifs.

Vignes et Vinifications agréées agriculture Biologique Certipaq Bio - FR09

The newest addition to our range of Loire Crémants, the Âme du Crémant de Loire is a natural wine (vinification without sulphur) with zero dosage (no liqueur de tirage). Hand-harvested at full maturity, this 2019 vintage is a blend of 60% Chenin for delicacy and freshness, 20% Chardonnay for roundness and 20% Grolleau gris for a light and floral mouth feel. Very fine bubbles in the mouth are carried by citrus and brioche notes, with a fine mineral finish that reflects the black schist of Anjou.

A perfect accompaniment to your meals and aperitifs.

Rendement : 50 Hl/Ha

Cépages : 60% Chenin /

20 % Chardonnay / 20 % Grolleau Gris

Vinification : Récolte manuelle en cais-

settes / Pressurage pneumatique tendre /

+ 24 à 48 mois élevage sur lattes

Alcool : 12,00 % vol.

Garde moyenne : À boire dans les 3/4 ans

Température de service : 7°C.

Maximum yield : 50 Hl/Ha

Varietal : 60% Chenin /

20 % Chardonnay / 20 % Grolleau Gris

Wine-making : Very ripe grapes are

hand-harvested / Slow pneumatic pressing

/ Vinified in French oak barrels

Alcohol : 12% ABV

Ageing potential : <4 years

Serving temperature: 7°C.

