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

Rendement : 50 Hl/Ha
Cépages : 60% Chenin / 20 % Chardonnay / 20 % Grolleau Gris
Vinification : Récolte manuelle en caissettes / 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.

F49380 Champ-sur-Layon - Bellevigne-en-Layon - France **www.chateau-viaudiere.com**
Pierre-Antoine Giovanonni : +33 (0)6 20 56 63 29 - pierre_antoine@chateauviaudiere.com
Agnès Giovanonni : +33 (0)6 76 17 68 53 - agnes@chateauviaudiere.com

Gelineau
Château de la Viaudière
VINS DE LOIRE