



CRÉMANT DE LOIRE BLANC 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. À la Viaudière, nous utilisons majoritairement du Chardonnay et un tout petit peu de Chenin pour composer ce qui est dorénavant un classique du Vignoble. Le Chenin va donner sa structure au vin et le Chardonnay, son fruit, ses bulles fines et son élégance. Cela évoquera probablement aux connaisseurs certains Blanc de Blancs. Nous le réalisons ainsi depuis 1997 et notre Crémant a obtenu, entre autres, plusieurs médailles d'Or au Concours Général et d'autres au Concours des Vignerons Indépendants. Mes clients vous le conseilleraient en toutes occasions du début à la fin du repas ; comme ils ont raison!

The Crémant de Loire is a méthode traditionnelle (which used to be known as méthode champenoise). To earn this appellation, the grapes must be hand picked and pressed using a specific protocol ensuring that only the best juice is kept for use. Pressing is followed by almost two years of hard work where the base wine is made, the bottle fermentation takes place, the wine rests on the lees and is then disgorged. At la Viaudière we mainly use Chardonnay with a little bit of Chenin to make what has become one of our classic wines. The Chenin gives the wine its structure and the Chardonnay its fruit, fine bubbles and elegance. This will probably remind connoisseurs of certain Blanc de Blancs. We have been making our sparkling wine this way since 1997, and have won several gold medals at the Concours Général and various other competitions for independent winemakers. My customers would recommend drinking this wine for any occasion, from the beginning to the end of the meal – and how right they are!

Rendement : 65 HI/Ha

Cépages : 90 % Chardonnay / 10 % Chenin

Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique tendre / + 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 : 65 HI/Ha

Varietal : 90 % Chardonnay / 10 % Chenin

Wine-making : Hand picked / Gentle pneumatic pressing / + 48 months on lees

Alcohol : 12.00 % ABV

Ageing potential : Drink within 3-4 years

Serving temperature : 7 °C

