

# CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

**Terroir:** Scheletro scistoso.

**Vitigni:** 65% Chenin e 35% Chardonnay



**Vinificazione:**

Raccolta manuale in cassette. Pressatura lenta, fermentazione a freddo 16-18°C. rifermentazione in bottiglia per 24/26 mesi (metodo classico). dosaggio 2,5 g.l.

**Note di degustazione:**

Colore brillante, bollicine fini e intense. Naso complesso con note di brioche e nocciola. Elegante al palato, che unisce volume e lunghezza.

**Abbinamenti:**

Aperitivo, piatti a base di pesce, carni bianche, verdure fresche.

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

Servire a 6 gradi C.