



CREMANT DE LOIRE

L'Art des Loups

Existe aussi en magnum



PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Chardonnay 55%, Chenin 45%
Situation : Plateau – enherbement permanent
Superficie : 0,5 hectare
Rendement : 30 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles, en caisses ajourées, grappes bien mûres pour éviter tout dosage. Pressurage délicat avec sélection méticuleuse des jus
Première fermentation en barriques neuves, très lente afin d'obtenir de très fines bulles.
Degré: 13° - Acidité: 4,9 - Sucres résiduels : 1,5g/l



ELEVAGE

Tirage et prise de mousse avec les sucres naturels du vin.
Séjour sur lattes de 36 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.
Dégorgement sans ajout de liqueur



SERVICE : 4-5 °

Idéal dès à présent. Conservation : 1 à 4 ans



DISTINCTIONS

- Médaille d'or – Concours des Ligiers 2019



DEGUSTATION

La robe jaune serin possède de jolis reflets or, signe d'une grande maturité des raisins. Les bulles sont abondantes et régulières. Le nez est suave avec une forte impression de fruits blancs et jaunes murs (pêches, coings et abricots) puis des notes agrumes (pamplemousse, citrons jaunes..) puis boisé – vanillé de par son passage en barriques. La bouche est d'une grande finesse, on retrouve toute la complexité des fruits blancs, d'épices et d'agrumes...

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

Vin d'apéritif, on associera également :

- Des coquillages cuits (huîtres chaudes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin...)
- Des poissons ou des noix de Saint Jacques en tartare ou en carpaccio avec une belle huile d'olive
- Des poissons nobles en sauce (turbo, sole...)
- Des viandes blanches en sauce

