



# CREMANT DE LOIRE

## La Folie des Loups - Blanc

Existe aussi en magnum



### PRODUCTION

Cépages : Chenin 70%, Chardonnay 15%, Cab. Fr 15%  
Terroir : Argilo-calcaire  
Situation : Coteaux  
Superficie : 3 hectares – enherbement permanent  
Rendement : 60 hl/ha



### VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses ajourées afin d'amener les grappes entières et intactes au pressoir  
Pressurage délicat avec sélection des jus  
Elaboration selon la méthode traditionnelle



### ELEVAGE

Deuxième fermentation en bouteilles  
Dégorgement 18 à 24 mois après la prise de mousse soit 2 ans environ d'élevage sur lattes



### SERVICE : 4-5 °

Idéal dès à présent  
Conservation : entre 1 et 4 ans.



### DISTINCTIONS

Médaille d'or – Concours National des Crémants 2018  
Médaille d'or – Concours des Crémants de France 2018  
Sélection Le Monde « Spécial champagnes » 2018



### DEGUSTATION

Les fines bulles s'élèvent dans le verre et entraînent avec elles toute la fraîcheur aromatique des cépages Chardonnay, Chenin et Cabernet franc : les fruits blancs (poires...), les agrumes (citrons, pamplemousses), les fleurs (tilleul, acacia...) et les fruits secs (amandes, noisettes...). La bouche, à l'image d'une brioche encore tiède, est croustillante par ses arômes, et fraîche par son tonus gustatif.



### ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Poissons accompagnés d'une sauce réduction crémée
- Cassolettes ou tartes de fruits de mer
- Viandes blanches crémées, boudin blanc truffé, noix Saint-Jacques poêlées
- Certains fromages (comté...)

