



Domaine SAUVETE

Crémant de Loire - Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Crémant de Loire
Couleur :	Blanc
Cépages :	Cabernet franc (25%) / Chardonnay (25%) / Chenin (50%)
Alcool :	11,5 %
Contenance :	75 cl

Un assemblage original (Chardonnay, Chenin, Cabernet Franc) pour ce Crémant élevé sur lattes plus de 2 ans : mousse d'une grande finesse, arômes de fruits frais, vin fin très rafraichissant.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Seconde fermentation en bouteille.
Filtration légère, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, légère.
NEZ : Fin, arômes de fruits blancs, arômes de fruits jaunes.
BOUCHE : Complexe, délicate, onctueuse, notes de fruits frais.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits, Desserts à la crème ,
Glaces et sorbets

Powered by **Plugwine**

