

CRÉMANT DE LOIRE BLANC



Chenin / Cabernet Franc



Schistes, tuffes



0 - 5 ans

FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Chenin Blanc, sont récoltés, à la main, à jeune maturité, au tout début des vendanges.

Les raisins sont pressés et le jus est débourbé avant d'effectuer sa fermentation. Les sucres sont entièrement consommés et le "vin de base" est alors prêt.

Dans l'hiver, le vin est filtré et les différentes cuvées assemblées avant d'être "Tirées" (=mise en bouteille) avant le printemps.

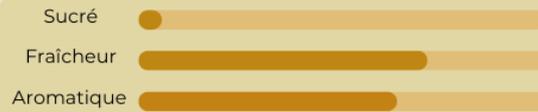
Une seconde fermentation à lieue en bouteille afin de former les fines bulles. Après 9 mois de repos sur latte, les bouteilles sont dégorgées et muselées prêtes à être commercialisées.

The grapes, made from the Chenin Blanc grape variety, are harvested by hand at young maturity at the very beginning of the harvest.

The grapes are pressed and the juice is settled before fermentation. The sugars are completely consumed and the "base wine" is then ready.

In the winter, the wine is filtered and the different vintages assembled before being "Tirées" (=bottling) before spring.

A second fermentation in the bottle to form fine bubbles. After 9 months of rest on slats, the bottles are disgorged and muzzled ready to be marketed.



Arômes de pomme, poire et citron. Frais et belle tension en bouche.

Bulles délicates

temp. de service : 7-8°C

BRUT



- Apéritif / Kir
- Soupe Angevine
- Moments de fêtes et de partages
- Poissons et volailles
- Fromages frais
- Crumble aux pommes
- Gâteaux au chocolat



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU

26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY

02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50

contact@micoudomainedelachesnaie.com