CRÉMANT DE LOIRE BLANC
CUVÉE ARCHAMBELLERIE

100 % Chardonnay

Schistes, tuffes

0 - 5 ans

Sucré	
Fraîcheur	
Aromatique	

FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Chardonnay, 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 commercialisé.

The grapes, made from the Chardonnay 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 fruit blancs, pomme, pêche et notes florales. Rond et frais. Bulles délicates

temp. de service : 6°C

BRUT

- Apéritif
- Moments de fêtes et de partages
- Sushis et makis
- Huîtres et crustacées
- Crumble aux pêches
- Pâté aux prunes
- Paris-Brest

MICOU
DOMAINE DE LA CHESNAIE
PERE ET FILS

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