

*Eric Louis*

# CRÉMANT DE LOIRE

**CÉPAGE:** 80% Chenin, 20% Chardonnay

**SOL:** de petits silex en surface et un sous-sol argileux

**VINIFICATION:** Les vendanges sont manuelles en caisses ajourées afin de respecter au maximum le raisin. S'en suit un pressurage lent et une extraction exclusive des premiers jus sans rebêche. La fermentation s'effectue à température contrôlée avant la mise en bouteille pour la seconde fermentation suivant la méthode traditionnelle. Le dégorgement ne s'effectue quant à lui qu'au bout de 18 à 24 mois minimum d'élevage sur lattes en cave troglodyte à température constante.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** robe or pâle aux reflets verts, d'une limpidité parfaite et d'une brillance éclatante, les bulles sont fines et persistantes

**Nez:** est complexe, mêlant fruits mûrs, brioche et fleurs blanches (acacia)

**Bouche:** est très agréable, fraîche et non agressive, avec des arômes floraux d'une grande finesse

Accompagne parfaitement de nombreux plats : casseroles ou tartes de fruits de mer, viandes blanches crémees, boudin blanc truffé, noix de Saint-Jacques poêlées, certains fromages (comté...)

**ABV:** 12.5%

**GRAPE VARIETY:** 180% Chenin, 20% Chardonnay

**SOIL:** small flints on the surface and a clay subsoil

**VINIFICATION:** The harvest is manual in perforated boxes in order to respect the grapes as much as possible. This is followed by slow pressing and an exclusive extraction of the first juices without any problem. Fermentation takes place at a controlled temperature before bottling for the second fermentation using the traditional method. The disgorging is only carried out after a minimum of 18 to 24 months of aging on slats in a troglodyte cellar at constant temperature.

**DEGUSTATION:**

**Eye:** pale gold color with green reflections, perfect clarity and brilliant shine, the bubbles are fine and persistent

**Nose:** is complex, mixing ripe fruit, brioche and white flowers (acacia).

**Palate:** very pleasant, fresh and non-aggressive, with floral aromas of great finesse

Perfect with many dishes: casseroles or seafood pies, creamy white meats, truffled white pudding, pan-fried scallops, certain cheeses (Comté ...)

**ABV:** 12.5%

