



## Crémant de Loire Brut

Après plusieurs décennies d'essais d'assemblage du chenin avec le cabernet, le chardonnay et le grolleau, notre cuvée crémant de loire est issue strictement du chenin.

Le pied de cuve de la 1er fermentation alcoolique est réalisé strictement à partir de raisins de Savennières sur sols sableux marqués par une élégance minérale sans amer.

Les raisins sont récoltés aux stades grains verts – grains jeunes avec un degré potentiel à la récolte de 12°5 – 13°5. Un pressurage très lent optimise la finesse et la limpidité du jus de raisin avant fermentation. Les raisins complétant la cuvée sont cueillis sur des sols non schisteux afin de toujours limiter la présence des amers dans le chenin. Le jus est ensuite filtré pour conserver la personnalité Savennières à la cuvée.

Après une lente fermentation, le vin est stoppé au froid lorsqu'il reste 25gr de sucres par litre. Un léger élevage sur lies fine complète la vinification avant la filtration du lot et la mise en route du pied de cuve de la 2eme fermentation alcoolique, celle de la bouteille. Une fois les 25gr naturels transformés, la pression est montée à 6 bars dans la bouteille.



- **Terroir** : Sables
- **Surface** : 8 ha
- **Age moyen des vignes** : 25 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites. Epamprage et éclaircissage manuels en juin et juillet. Enherbement de l'inter-rang.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, ramassage à net.
- **Vinification** : Pressurage lent, 1ere fermentation en cuve, filtration et 2ème fermentation en bouteilles.
- **Accompagnement** : Apéritif, desserts.