



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire

Crémant de Loire blanc brut *Sans sulfites ajoutés*

Élégant et fruité

« L'expression la plus pure du terroir »

Véritable travail d'orfèvre, ce Crémant de Loire sans sulfites ajoutés permet de préserver l'expression la plus pure du terroir et du raisin.

Chaque étape, de la vendange à la mise en bouteille, est minutieusement contrôlée pour éviter le développement de bactérie ou levure indésirables ainsi que l'oxydation. Cette maîtrise technique permet de préserver la fraîcheur et le fruité de ces fines bulles.

Du vignoble à la cave

Cépage : 66% Chenin, 34% Chardonnay

Sols / Terroirs : Argilo-calcaire et graves

Type de vinification et particularités :

Cette cuvée est issue de l'assemblage de 2 parcelles : l'une sur un terroir argilo-calcaire, qui confère la fraîcheur ; et l'autre sur un terroir de graves qui apporte le fruité et la complexité. Les raisins sont récoltés manuellement et nous réalisons un tri méticuleux pour en extraire la plus haute qualité. Le tirage se fait tôt, en décembre, pour éviter une oxydation prématurée et conserver l'excellent côté fruité du vin. Enfin lors du dégorgement, nous utilisons le « jetting », une méthode innovante qui évite l'oxydation du vin sans utiliser de sulfites. Il s'agit de l'utilisation d'une micro-goutte d'eau qui vient frapper la surface du vin dans la bouteille, chassant l'air juste avant le bouchage.

Temps d'élevage : 18 à 24 mois sur lattes.

Sucres résiduels : 10 gr/L



La dégustation



Robe

Jaune pâle aux reflets légèrement dorés.



Nez

Fruité sur des notes d'abricot et de pêche mûrs.



Bouche

Fine et légère, aux arômes de fruits blancs.
La bulle est fine et persistante.

De la flûte à l'assiette

Apéritif, tartes salées ou sucrées à pâte feuilletée, desserts à la poire.

Température de service :
6 °C à 8 °C

