



Ligers 2019 : Argent

NOUVEL ESPRIT

Crémant de Loire blanc brut

Sans sulfites

Finesse et fruits blancs

« NOUVEL ESPRIT, UNE NOUVELLE VITICULTURE
QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

C'est parce que nous souhaitons révéler le meilleur des appellations, que nous avons créé Nouvel Esprit. En choisissant de ne pas utiliser de sulfites, nos vignerons doivent être encore plus vigilants et innovants pour vendanger un raisin en très bonne santé et à bonne maturité !

Toutes les sources de biodiversité viennent enrichir le vignoble avec les auxiliaires de culture.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : 66% Chenin et 34% Chardonnay.

Sols / Terroirs : Argilo-calcaire composés de craie verte et blanche.

Type de vinification et particularités : Vinification sans sulfites. Les raisins sont récoltés manuellement et les jus les plus qualitatifs (cœur de presse) sont mis à part pour cette cuvée. Le moût est laissé sans sulfites lors du débouillage de 24h : il se débarrasse ainsi de ses composés amers ou asséchants. Par la suite, nous utilisons des gaz neutres : l'azote et le gaz carbonique empêcheront toute oxydation et un développement d'arômes non désirés, après la fermentation. Le tirage se fait en décembre afin d'éviter toute oxydation prématurée du vin de base et de conserver le côté fruit blanc du Chardonnay.

Temps d'élevage : 12 à 18 mois sur lattes

Sucres résiduels : 12 gr/L

VIGNOBLE

Au cœur de ce vignoble, situé au Puy Notre Dame, se dégage une importante biodiversité repérable par ses multiples espèces. Nous cultivons la vigne en considérant l'environnement local et les particularités de chaque parcelle. Par exemple, pour redonner de la vie aux sols, nous réalisons des semis d'autres espèces que la vigne entre les rangs comme l'orge, la moutarde, le radis. La certification Haute Valeur Environnementale vient mettre en lumière nos pratiques respectueuses de l'environnement et de nos terroirs.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Jaune pâle aux reflets légèrement dorés.

NEZ

Fruits mûrs (abricot, pêche).

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

