



Domaine La Guillaumerie

Crémant de Loire - Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Crémant de Loire
Cuvée :	
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Double médaille d'OR en 2016 à Lyon et Beaune à découvrir absolument! Ce crémant de Loire vous séduira par la finesse de ses bulles, son fruité élégant et la douceur de sa finale....



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, pâle.

NEZ : Aromatique, fin, arômes de coing, arômes de fruits à noyau, arômes de pêche.

BOUCHE : Notes d'abricot.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Filet de sole, Glaces et sorbets



DISTINCTIONS

Concours International de Lyon 2016 : Médaille d'or

Concours des vins Féminale 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

