

# Crémant de Loire

## AOC CREMANT DE LOIRE

**COMMUNE** : TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR** : Argilo-calcaire

**SITUATION** : coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE** : Chenin 60%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 20%

**AGE** : 30 ans en moyenne, 70 ans pour les plus vieilles

**MODE DE CONDUITE** : L'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, L'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

**RENDEMENT** : environ 60hl/ha

**RECOLTE** : Manuelle en caisses

**VINIFICATION** : Pressurage direct sans foulage ni éraflage, débouillage statique à basse température puis vinification thermorégulée jusqu'à l'obtention d'un vin sec. Puis deuxième fermentation en bouteille dans nos caves. Le vin reste sur latte 18 Mois au moins. Les opérations de remuage et de dégorgement sont réalisées dans nos chais.

### DEGUSTATION :

Oeil : Robe jaune paille à reflets dorés et vert brillant  
La perle est très fine avec beaucoup de persistance.

Nez : Très grande richesse aromatique, on retrouve l'aspect florale (fleur d'Acacia, d'aubépine...), le fruité (fruit exotique: ananas, citron).

Bouche : Très ronde et très ample, une grande harmonie au palais avec beaucoup de fraîcheur sans trop d'acidité.

**ACCORDS METS/VINS** : Le crémant de Loire accompagne vos apéritifs et dessert.



SCEA RETIVEAU  
54, rue des Martyrs - 49730 Turquant  
Tél. 02 41 38 10 92  
[www.domainedeschampsfleuris.com](http://www.domainedeschampsfleuris.com) - e-mail : [retiveau.denis@orange.fr](mailto:retiveau.denis@orange.fr)