

CRÉMANT DE LOIRE
BRUT

CRÉMANT DE LOIRE ARMANTINE

Armantine était l'arrière grand- mère de Xavier Amirault. D'origine Angevine, Armantine vint **compléter le vignoble familial** composé de Cabernet Franc, en apportant ses jolis **Chenin blanc**.

Cépage : Chenin Blanc

Classification : Certifié Bio

Type de vinification : Une fois arrivées au chai, les grappes entières récoltées manuellement, sont minutieusement triées.

Un pressurage pneumatique est effectué quelques heures après la récolte. Pendant le pressurage, les jus sont sélectionnés, avec séparation des « Cuvées » et des « Tailles ».

Élevage : Conformément à la **Méthode Traditionnelle**, le vin de base est embouteillé et la **seconde fermentation** (ou prise de mousse), se fait **en bouteilles**. Afin d'obtenir de fines bulles, nous laissons reposer nos bouteilles **sur lattes de 18 à 24 mois minimum**.

Dégustation : Cet "élégant Brut", à la fois ample et frais en bouche, agrémenté de saveurs richement fruitées, saura sublimer vos moments festifs et raffinés.

Les saveurs fruitées de ce Crémant de Loire tout en fraîcheur, raviront vos papilles et celles de vos invités.

En apéritif ou sur un dessert à base de fruits blancs.

T° de service : 8°- 9° C

Garde : 3 à 5 ans

Accord musical : Grace Jones - La vie en rose -
<https://www.youtube.com/watch?v=YEM8TspcCBY>

