



Crémant de Loire

Fiche technique
Crémant de Loire

Caractéristiques

Cépages : Chenin, Chardonnay,
Cabernet Franc

Age de la vigne : 35 ans

Récolte : manuelle

Vinification :
méthode traditionnelle

Certification HVE

Elevage : 12 mois sur lattes

Mode de culture : raisonné



Gatien Dézé
1, rue Saumuroise
49400 Souzay-Champigny
gatien.deze@gmail.com
06 70 71 89 62

A la vigne

Le vignoble est conduit en culture raisonnée dans le respect le plus total de l'environnement. Les interventions phytosanitaires ne sont déclenchées que lorsque la pression maladive est importante et non pas de manière systématique. Les sols sont travaillés un rang sur deux, de manière à limiter la concurrence de l'herbe sur la vigne.

Au chai

Ce crémant est élaboré par méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille (prise de mousse) suivie d'un élevage sur lattes de 12 mois minimum, pour ensuite être dégorgé prêt à déguster.

Au verre

Ce crémant offre finesse et élégance en bouche avec ses bulles délicates, parfait pour tous vos moments de convivialité.