

L'ECUME

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, débourage statique à basse température puis vinification thermorégulée jusqu'à l'obtention d'un vin sec. Le vin de base fait ensuite la fermentation malolactique. 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 :

Œil : 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.



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

06.11.36.11.26 www.desdamoiseselles.fr e-mail : domaine@desdamoiseselles.fr