

CREMANT DE LOIRE BLANC

BRUT

Cépages : 55% Chenin, 15% Cabernet Franc, 15% Chardonnay, 15% Grolleau

12 % vol.

Vinification/Elevage :

Vendangés à la main en caisses ajourées de 12 Kg les grappes sont placées directement dans le pressoir. Les jus sont séparés.

La fermentation se déroule entre 16 et 18°C.

Seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Elevage sur latte durant 18 mois.

Dégustation :

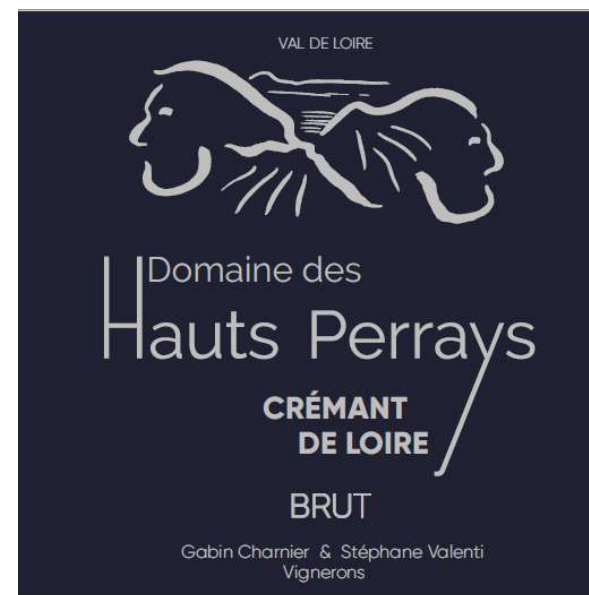
Robe brillante, bulle fine et intense

Nez complexe, notes briochées et de noisette

La bouche est élégante alliant volume et longueur.

Accords :

Ce crémant accompagnera parfaitement vos moments festifs en apéritif ou sur des desserts.



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com

CREMANT DE LOIRE BLANC

BRUT

Grape varieties : 55% Chenin, 15% Cabernet Franc, 15% Chardonnay, 15% Grolleau

12 % vol.

Vinification/Ageing :

Hand-harvested in 12kg openwork crates, Grapes are put directly in the press. Juices are separated.

Fermentation between 16°C and 18°C

Second fermentation in bottle (traditional method). Ageing on laths during 18 months

Tasting :

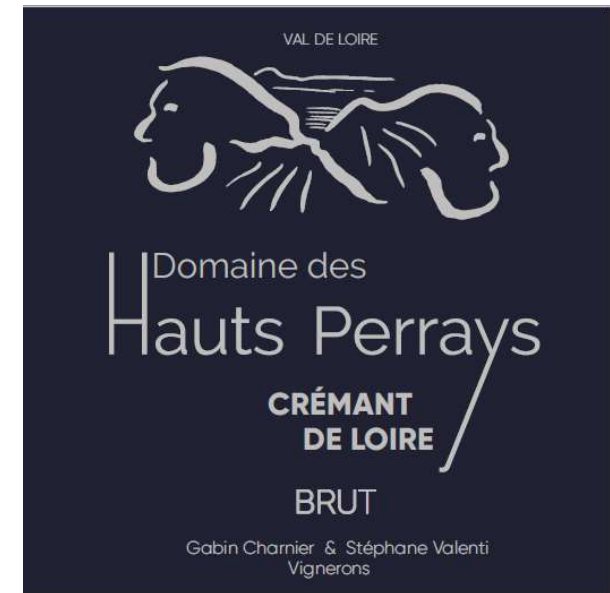
Bright colour, fine and intense bubble

Complex nose, brioche and hazelnut notes

The palate is elegant, combining volume and length.

Food and wine pairing :

Enjoy for festive occasions as an aperitif or with desserts.



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com