



CREMANT DE LOIRE

La Folie des Loups - blanc



PRODUCTION

Cépages : Chenin 70%, Chardonnay 15%, Cab. Fr 15%
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux
Superficie : 3 hectares – enherbement permanent
Rendement : 60 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses ajourées afin d'amener les grappes entières et intactes au pressoir
Pressurage délicat avec sélection des jus
Elaboration selon la méthode traditionnelle



ELEVAGE

Deuxième fermentation en bouteilles
Dégorgement 18 à 24 mois après la prise de mousse soit 2 ans environ d'élevage sur lattes



SERVICE : 4-5 °

Idéal dès à présent
Conservation : entre 1 et 4 ans.



DISTINCTIONS

Sélection Guide Hachette 2016
85/100 - Guide Gilbert et Gaillard 2014
Médaille de Bronze – Concours Interloire 2017
Médaille d'or _ Concours National des Crémants 2018



DEGUSTATION

Les fines bulles s'élèvent dans le verre et entraînent avec elles toute la fraîcheur aromatique des cépages Chardonnay, Chenin et Cabernet franc : les fruits blancs (poires...), les agrumes (citrons, pamplemousses), les fleurs (tilleul, acacia...) et les fruits secs (amandes, noisettes...). La bouche, à l'image d'une brioche encore tiède, est croustillante par ses arômes, et fraîche par son tonus gustatif.



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Poissons accompagnés d'une sauce réduction crémée
- Cassolettes ou tartes de fruits de mer
- Viandes blanches crémees, boudin blanc truffé, noix Saint-Jacques poêlées
- Certains fromages (comté...)

