



CREMANT DE LOIRE L'Art des Loups 2014



PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Chardonnay 55%, Chenin 45%
Situation : Plateau – enherbement permanent
Superficie : 0,5 hectare
Rendement : 30 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles, en caisses
ajourées, de grappes bien mures pour éviter tout dosage
(méthode ancestrale).
Pressurage délicat avec sélection méticuleuse des jus
Première fermentation en barriques neuves, très lente
afin d'obtenir de très fines bulles.
Degré: 12,56° - Acidité: 3,26 - Sucres résiduels : 0,5g/l



ELEVAGE

Tirage et prise de mousse avec les sucres
naturels du vin. Séjour sur lattes de 36 mois pour obtenir
la complexité aromatique et la finesse des bulles.
Dégorgement sans ajout d'aucune liqueur, ni de soufre



SERVICE : 4-5 °

Idéal dès à présent. Conservation : 1 à 4 ans



DISTINCTIONS

- Médaille de Bronze – Salon des vins de Loire d'Angers
2018



DEGUSTATION

La robe jaune serin possède de jolis reflets or, signe d'une
grande maturité des raisins. Les bulles sont abondantes et
régulières. Le nez est suave avec une forte impression de
fruits blancs et jaunes murs (pêches, coings et abricots)
puis des notes agrumes (pamplemousse, citrons jaunes..)
puis boisé – vanillé de par son passage en barriques. La
bouche est d'une grande finesse, on retrouve toute la
complexité des fruits blancs, d'épices et d'agrumes...

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

Vin d'apéritif, on associera également :

- Des coquillages cuits (huîtres chaudes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin...)
- Des poissons ou des noix de Saint Jacques en tartare ou
en carpaccio avec une belle huile d'olive
- Des poissons nobles en sauce (turbo, sole...)
- Des viandes blanches en sauce

