

Crémant de Loire

Méthode traditionnelle

Cépage Chardonnay et Chenin

Découverte Sensorielle

La robe, dans une flûte est vive, cristalline et lumineuse par ses nuances « jaune vert ». Les bulles virevoltent avec force et détermination.

Le nez est vif par sa fraîcheur et sa gamme aromatique très florale du cépage Chenin (citronnelle, tilleul, chèvrefeuille), fruitée (pomme verte, abricot, citron jaune et poire) couplée à des notes végétales de fenouil et de fougère.

La bouche est à l'image du nez : percutante et enthousiaste. Autour d'une structure fine et délicate, ce vin possède une grande fraîcheur juvénile à dominante de fleurs et d'agrumes confortée et excitée par une bulle très fine.

Conseil de dégustation

Consommé à 5/6°C il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur et finir dans unseau glacé. Vin d'apéritif pour ouvrir l'appétit des convives, ses caractères permettront de s'associer à :

- des coquillages crus ou cuits (palourdes, huîtres)
- des poissons fumés ou grillés
- de nombreuses pâtisseries et glaces



Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire