

AOC Crémant de Loire rosé

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont plantées sur des sols sablonneux riches en silex, sur lesquels se reflètent les rayons du soleil. Le sous-sol est calcaire.

Exposition: Sud, sud-est des coteaux versants sur le Cher

Rendement: 11 100 kg/ha. Maturité 11°-11°3

Vinification: Vendange manuelle en caisse puis, pressurage pneumatique en douceur (1.5 Kg de raisin pour 1 litre de moût). Débourage statique de 48h. Fermentation alcoolique à basse température (19°-20°) pendant 10 à 15 jours. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Février-Mars puis filtration. Pas de bentonitage et pas de Fermentation malolactique. Prise de mousse en cave et stockage sur lattes pendant 15 mois minimum.
Surpression : 650 KPa
Dosage en sucre : 7,7 g/l

Type: Assemblage de trois cépages, un blanc : Chardonnay pour 20%, et deux rouges : Cabernet et Pinot Noir pour 80% afin d'obtenir un vin de base souple et fruité.
A consommer dans les 15 mois en apéritif, servir frappé 6-8°C.

