

# AOC Crémant de Loire blanc

**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). Débourbage 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.

**Type:** Assemblage de quatre cépages, deux blancs : Chardonnay (50%) et Chenin (10%), et deux rouges : Cabernet et Pinot Noir pour 40% afin d'obtenir un vin de base souple, aux arômes discrets, légèrement fruité en bouche.

A consommer dans les 15 mois en apéritif, servir frappé 6-8°C.

Suppression : 650 KPa

Dosage en sucre : 6,2 g/l

