

Crémant de Loire



Cépage: 100 % Chardonnay

Vendanges: manuelles

Rendement: 55 hl/hectare

Degré alcoolique: 12%

Terroir: falun, sable, silex

Vinification et élevage : méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille - élevage 18 mois sur lattes

Vin Biologique contrôlé par Ecocert

Température de service : 7°C