



CREMANT DE LOIRE LE PREMIER

Appellation d'Origine Protégée



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 85%,
chardonnay 15%

Terroir : type sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction

Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

Température : entre 6 et 8°C

DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris

Arômes : fruits blancs

Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

