



CREMANT DE LOIRE 2024

LE PREMIER

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 70%,
Chardonnay 30%
Terroir : type sableux
Culture : 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

DEGRES : 12,5%



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

