



AOC Crémant de Loire Les Troglodytes



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Témoin de l'histoire et des châteaux de la Loire les troglodytes donnent au paysage un caractère particulier. Blanche et lumineuse la pierre rythme l'art de vivre régional. Tout au long de la route des vins de Loire, la roche offre un terroir unique apportant élégance et finesse aux vins.

Le Vignoble :

Appellation : Crémant de Loire
Encépagement : Chenin blanc

Vinification :

Plus de 24 mois d'élevage, ce vin vous dévoile toute sa finesse. Fermentation selon la méthode traditionnelle.
Degré alcool : 12.5%

Dégustation :

Robe : jaune pâle
Bulles : élégantes, fines et persistantes
Nez : bouquet fruité
Bouche : Vif, aromatique et structuré, il offre une bouche fraîche aux notes de poires et de pêches.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8 à 10°C
Suggestion culinaire : De l'apéritif au dessert ☺

Conservation :

A boire dès maintenant

