



AOC CREMANT DE LOIRE BRUT



Le Terroir :

Cépage : 20% Chardonnay, 80% chenin

Sol : Argilo-limoneux et quartz

Sous-sol : Schiste brun

Age des vignes : 30 ans en moyenne

La technique :

Récolte manuelle en palox ajourés
raisins juste à maturité.

Vin de base : Fermentation lente basse
température en cuve inox. Filtration
douce sur terre avant tirage
Prise de mousse réalisée à partir des



sucres naturels.

12 mois de vieillissement sur lies, seconde
fermentation en bouteille, puis dégorgement.

Degré alcoolique : 12°

Les accords mets et vins :

C'est un Brut tendre aux fines bulles.

Vin de fête par excellence. Il est très apprécié
à l'apéritif ou avant le dessert (tartes aux
fruits), mais il peut également accompagner
tout un repas.

Service : 6-8°C, à déguster dans les 3 ans.



Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com