



# 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](mailto:commercial@domainedhomme.com) [www.domainedhomme.com](http://www.domainedhomme.com)