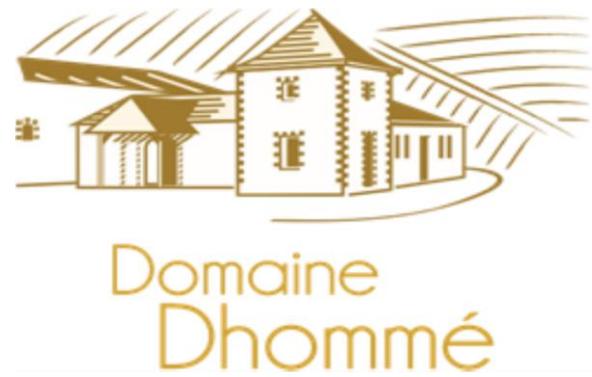




AOC Crémant de Rosé



Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

Crémant de Loire Rosé:

Cépage(s) : 70% Grolleau Gris et Noir – 30% Pineau d'Aunis	Les accords mets et vins : C'est un Brut tendre aux fines bulles.
Le terroir : <i>Sol</i> : argilo-limoneux <i>Sous-sol</i> : schiste brun	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.
La technique : <i>Fermentation</i> : 1ere fermentation en cuve inox Méthode : Champenoise, 2nde fermentation en bouteille. 12 mois de vieillissement sur latte puis dégorgement. <i>Filtration</i> : Filtration sur terre avant tirage	Service : 6-8°C, à déguster dans les 3 ans
Contenance : 75 cl	
Degré alcoolique : 11,7 %	
Sucres résiduels : 12 g/l	