



AOC CREMANT DE LOIRE ROSE



Degré total :12 %

Les accords mets et vins :

C'est une gourmandise aux fines bulles, avec des notes de fraise et framboise.

Vin de fête par excellence.

Il est très apprécié à l'apéritif ou avant le dessert.

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



Le terroir :

Cépage : 70% Grolleau Gris et Noir – 30% Pineau d'Aunis

Sol : argilo-limoneux

Sous-sol : schiste brun

La technique :

Méthode : 2nde fermentation en bouteille avec liqueur de tirage.

12 mois de vieillissement sur latte puis dégorgement.

Filtration : sur terre avant tirage

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