

CEPAGES

Chardonnay 90% et Pineau d'Aunis 10%

PARCELLES

Deux parcelles de Chardonnay plantées en 1986 et 1987. L'une dans le coteau, l'autre à l'entrée du plateau. La parcelle de Pineau d'Aunis, plantée en 2010 aux Peronnes.

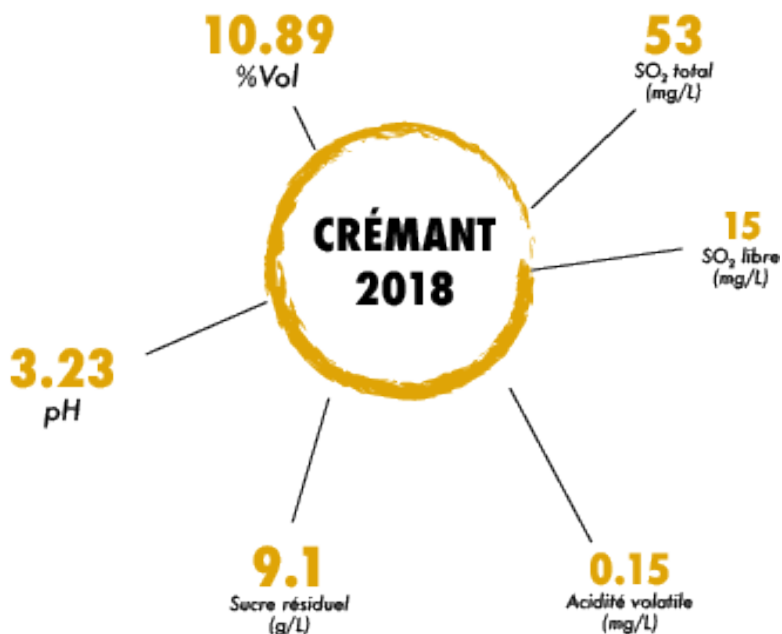
PHOTO PACKSHOT
A VENIR

CRÉMANT DE LOIRE

CHARDONNAY

AOC CRÉMANT DE LOIRE

Notre Crémant de Loire est élaboré à partir d'un assemblage de Chardonnay et de Pineau d'Aunis. Le premier apporte de la structure et de la vinosité. Le second affine l'effervescence et allonge la finale. Vin blanc pétillant brut. Nez floral, bulles fines, et bouche riche et fruitée.



VINIFICATION

Récolte manuelle, en caisse. Pressurage direct. Elevage en cuve jusqu'en février. Apport de ce « vin de base » chez un élaborateur qui façonnera le tirage, la prise de mousse, l'élevage sur latte, le dégorgement et le bouchage.

Mise en bouteille : 26 juin 2020

Quantité : 5 200 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE DE « CRÉMANT DE LOIRE »

Entrée : Huîtres « spéciales »

Plat : Truite au four sur lit de fenouil et d'échalotes

Fromage : Comté bien affiné

Dessert : Une tarte aux pommes et aux poires

DEGUSTATION

Servir entre 8 et 10°C

DOMAINE TARDIEUX - GAL
35, rue des charmoises 41140 Thésée
domainect41@gmail.com
www.tardieux-gal.fr



Vins Biologiques
Certifiés par FR-BIO-01
depuis 1998

