

# 1948 - CREMANT DE LOIRE

  
ARNAUD LAMBERT  
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Âge des vignes

70 ans  
*70 years*

Rendement

45 hl/ha

Cépage  
Terroir

100% Chenin  
Argile (30cm) & Calcaire  
*Clay (30cm) & Limestone*

Vinification

Méthode Traditionnelle  
6 à 8 mois en barriques 3 à 5 vins  
Elevage sur latte 36 mois, non dosé  
Traditional Method  
Matured 6 to 8 month 3 to 5 wines  
oak barrels.  
36 month ageing on lath, zero dosage

Garde

8 ans  
*8 years*

Service

6-8°

Accords

Cocktail dînatoire, plateau de fruits  
de mer, moments d'exception.  
*Cocktail, seafood platter,  
exceptionnal moments.*

1948 Brut Nature  
*Chenin*  
*Limon Argilo Sableux*

