

CRÉMANT DE LOIRE - Blanc



Âge des vignes	35 ans <i>35 years</i>
Rendement	50 hl/ha
Cépage	90 % Chenin 10 % Chardonnay
Terroir	Limon Argilo Sableux Sandy Loam, Clay limestone

Vinification Méthode Traditionnelle
Elevage sur latte 24 mois,
Traditional Method
24 month ageing on lath,

Dosage 4-6 g

Garde 5 ans / *5 years*

Service 6-8°

Accords Apéritif dînatoire, gougères au crabe,
plateau de fruits de mer,
Dinner aperitif, gougères crab,
seafood platter,


ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Crémant de Loire Blanc
Chenin & Chardonnay
Limon Argilo Sableux

