

CRÉMANT DE LOIRE - Rosé



Âge des vignes 35 ans
35 years

Rendement 50 hl/ha

Cépage 100% Cabernet Franc
Terroir Limon Argilo Sableux
Clay limestone, Sandy Loam

Vinification Méthode Traditionnelle
Elevage 12 mois
Traditional Method
12 month ageing

Dosage 0-3 g

Garde 5 ans
5 years

Service 6-8°

Accords Tartare de saumon gingembre, grillades, salade printanière, Ginger salmon tartare, meat grilled, spring salad,


ARNAUD LAMBERT
-VIGNERON À BRÉZÉ-

Crémant de Loire Rosé
Cabernet Franc
Limon Argilo Sableux

