

DANS LES ÉTOILES

Crémant blanc à la mousse onctueuse, bouche rafraichissante, notes de fruits frais



CÉPAGES :

100% CHARDONNAY

ÂGE DES VIGNES :

35 ANS

APELLATION :

CRÉMANT DE LOIRE

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DÉLICATEMENT POUR EXTRAIRE LE MEILLEUR JUS. IL EST ENSUITE DÉBOURBÉ PAR DÉCANTATION NATURELLE. LA FERMENTATION DE DÉROULE EN CUVE INOX À TEMPÉRATURE RÉGULÉE (16°C). APRÈS LA FIN DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE, LE VIN ENTAME UNE SECONDE FERMENTATION EN BOUTEILLES STOCKÉES SUR LATTES PENDANT MINIMUM 12 MOIS DANS DES CAVES EN TUFFEAUX. CETTE FERMENTATION LENTE PERMET L'OBTENTION DE BULLES FINES ET DÉLICATES.



ACCORD METS-VINS :

SERVI FRAIS À 8°C, IL SE SERT FRAPPÉ À L'APÉRITIF.

GARDE :

2 À 4 ANS

Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES