



DOMAINE *MAISON*

Père & Fils

Cheverny Crémant de Loire

Appellation

Crémant de LOIRE

Millésime

2006

Cépage

CHARDONNAY 100 %

Région / Terroir

Vallée de la Loire

Sols Argilo Siliceux, légèrement graveleux de faibles pentes.

Enherbement naturel, afin de favoriser la vie microbienne du sol.

Vinification

Raisins entiers, cueillis à la main et triés.

Extraction modérée par pressoirs pneumatiques.

Fermentation à basse température.

Deuxième fermentation en bouteille - *Méthode Traditionnelle*

Mûrissement de 15 mois sur lattes

Rendement

150 kgs de raisins donnent 100 l de moût.

Couleur

La robe jaune clair apparaît sous une mousse fine et onctueuse.

Nez

Intense, de belle maturité exprime la pâte de coing et la mangue.

Bouche

Elle est généreuse, tendre et se termine par des notes de fruits confits.

Impression Générale

Un grand Crémant de Loire, harmonieux et élégant.

Gastronomie

Se marie très bien avec du pain d'épice, brioche et desserts.

Commentaires d'Anne Buchet (Œnologue – Laboratoire d'œnologie de Blois – FRANCE).

DOMAINE MAISON PERE & FILS « La Roche » 41120 SAMBIN – FRANCE

Tel : (33) 02.54.20.22.87 Fax : (33) 02.54.20.22.91

E-mail : contact@domainemaison.com

www.domainemaison.com