

CREMANT DE LOIRE ROSE

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire

Appellation : Crémant de Loire

Couleur : Rosé

Cépage : 100% Cabernet Franc

Surface : 1.5 ha

Terroir : Sols argilo-calcaires à silex

Age des vignes : 25 ans

Rendement : environ 72 hl/ha, 14 400 bouteilles de 75cl produites /an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.

Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle, élevage 9 mois en cuve inox thermorégulée puis 12 mois sur lattes.

Dégustation :



Œil : profusion de fines bulles offrant une mousse persistante.

Nez : notes de fruits rouges

Bouche : ronde agrémentée d'une effervescence fine et onctueuse.

Accord mets-vins:



Apéritif, tout au long du repas, desserts acidulés.

Service :



Température : entre 6 et 8°C

Garde : 3 à 4 ans



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΒΛΕΤ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΒΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78