

CREMANT DE LOIRE BLANC

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire

Appellation : Crémant de Loire

Couleur : Blanc

Cépages : Chenin, Cabernet franc et Pinot noir

Surface : 4 ha

Terroir : Sols argilo-calcaires à silex

Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 30 ans

Rendement : environ 72 hl/ha, 38 400 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

Thermo-régulée puis 20 à 24 mois sur lattes.

Dégustation :



Œil : profusion de fines bulles offrant une mousse persistante.

Nez : notes de fleurs d'acacia et de jasmin, sur fond vanillé, le tout rehaussé d'une note mentholée

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

Récompenses :



1* au GUIDE HACHETTE 2019

Médaille de Bronze Decanter WWA 2018

Médaille d'Argent Decanter WWA 2021



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON
VIN REFLÈT D'UN VIGNERON

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