

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 : 100 % Chenin
Surface : 0.6 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 50 ans
Rendement : environ 74 hl/ha, 5 900 bouteilles de
75cl produites /an

Elaboration :



Conduite de la vigne en Agriculture Biologique pour le respect
de la faune et de nos terroirs.
Vendanges manuelles.
Vinification traditionnelle dans le respect du cahier des
charges de l'Agriculture Biologique, 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 fleurs blanches, sur fond vanillé et toasté
Bouche : ronde vanillée 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
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