

CREMANT DE LOIRE BLANC DE BLANC BRUT NAT ZERO 2014 FRISSANT Xavier

Après quelques secondes d'ouvertures, des arômes de coing mûrs apparaissent, pêche de vigne, très élégant , en bouche une bulle crémeuse vous



Référence : 471337

Prix : 14.95 €

Descriptif :

CREMANT DE LOIRE BLANC DE BLANC BRUT NAT ZERO 2014 FRISSANT Xavier

Le domaine s'étend sur 22 ha juste au dessus du chai et quasiment d'un seul tenant sur les collines surplombant la Loire possédant 2 types de terroirs allant sur des sols argilo-silicieux riches en cailloux et limono-sableux .Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

notes de dégustation:

Après quelques secondes d'ouvertures, des arômes de coing mûrs apparaissent, pêche de vigne, très élégant , en bouche une bulle crémeuse vous enveloppe le palais, avec toujours des aromes de coing, de tilleuls, et une très belle minéralité en bouche qui vous emmène . Grande bulle de restauration , et de plaisirs

cépages : vignes de 60 ans,70% chenin, 30% chardonnay - , millésime 2014, sur 2 parcelles en 1 ères Côtes " Lieux dits La Touche et Les Frênes,plus de 2 ans de repos sur lattes,

accords : apéritif dînatoire à base de crustacés , sur le côté iodé et fumé, sur des viandes blanches au curry, sur les épices, ou poissons de mer .

T°S 9 - 10°C

G : 2024 et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)