



## P. de Charmille, AOC Crémant de Loire, Vin Mousseux, Brut

AOC Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

### PRÉSENTATION

Le Crémant de Loire couvre l'ensemble des aires d'appellation d'Anjou, Saumur et Touraine.

### TERROIR

En grande partie constitué d'un sous-sol crayeux : le Tuffeau de la Loire.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles.

### ÉLEVAGE

Le Crémant de Loire est conservé plus d'un an en bouteille dans les caves avant sa commercialisation.

### CÉPAGES

Chenin ou chenin blanc 70%, Cabernet franc 20%, Chardonnay 10%

Contient des sulfites.

### SERVICE

Température de service : 6-8°C.

### DÉGUSTATION

Une jolie couleur jaune pâle très brillante aux reflets argent, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, ce Crémant de Loire donne une bouche élégante, vive et structurée, avec de fines bulles et une effervescence persistante aux arômes de citron, mandarine et vanille.

### ACCORDS GOURMANDS

Idéal en apéritif pour une occasion particulière mais également sur un dessert à base de brioche, des biscuits et les glaces.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3338580031006

Distribué par **Maison Johanès Boubée**  
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux  
Tel. 05 57 62 43 00 - maison\_johanes\_boubee@carrefour.com



oMoViF