

BELLECOURT LAGRAVIÈRE



Bellecourt Lagravière, AOC Crémant de Loire, Blanc Brut

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

PRÉSENTATION

Cette cuvée est issue des cépages Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc, vendangés à la main. Nos œnologues experts des fines bulles de Loire ont choisi de vinifier séparément chacun de ces cépages pour conserver leur typicité aromatique. Lors de l'assemblage, la recherche de rondeur et d'équilibre est primordiale, le tout affiné par un long élevage de 18 mois sur lattes.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermorégulée.

CÉPAGES

Chenin ou chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc Contient des sulfites.

SERVICE

A déguster très frais (5-6°C)

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur jaune pâle aux reflets dorés. Complexe et expressif, ce Crémant de Loire est marqué au nez par de jolies notes de fruits frais, comme la poire, et de notes florales. La bouche est équilibrée et aromatique, avec des fines bulles.

ACCORDS GOURMANDS

En accompagnement de toasts apéritifs, de fromages aux fines herbes ou de desserts fruités (crumble aux pommes, tarte aux poires...).

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245415933155	



