



BELLECOURT LAGRAVIÈRE

Bellecours 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

