

L'EVANESCENTE

AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CHENIN BLANC



GARDE
5 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS CONSTITUÉS D'ARGILE ET DE SILEX. CE TYPE DE SOL EST CONSIDÉRÉ COMME LE MEILLEUR DE LA VALLÉE DE LA LOIRE CAR IL PERMET UN EXCELLENT ÉQUILIBRE DE DRAINAGE ET DE RÉTENTION D'EAU. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

CE VIN EFFERVESCENT EST ÉLABORÉ EN MÉTHODE TRADITIONNELLE. LORS DU TIRAGE, DES LEVURES ET DU SUCRE SONT AJOUTÉS DANS LA BOUTEILLE POUR CRÉER UNE SECONDE FERMENTATION ET CRÉER LES BULLES. CE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ PENDANT 24 MOIS AVANT LE DÉGORGEMENT, LE BOUCHAGE ET LA VENTE. CETTE CUVÉE EST TRÈS FAIBLEMENT DOSÉE.



DÉGUSTATION

BELLE COULEUR OR BLANC BRILLANT. NEZ ÉLÉGANT AVEC DES ARÔMES DE FRUITS SECS, POMME ET TARTE DE COING. BOUCHE SENSUELLE ET ÉLÉGANTE AVEC DES SAVEURS DE BRIOCHE FRANÇAISE. CE VIN EST SÉDUISANT PAR SA MINÉRALITÉ, SA FRAÎCHEUR ET LA FINESSE DE SES BULLES.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN FESTIF SERA PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ POUR L'APÉRITIF, LE CRABE EN SAUCE HOLLANDAISE, LE HOMARD GRILLÉ, LA DAME BLANCHE OU ENCORE LE PARIS-BREST.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°



WINEENTHUSIAST

