



Fiche technique du Crémant de Loire Blanc

- Ce vin effervescent est issu d'un assemblage de 3 cépages :
 - ✓ le cabernet franc (cépage rouge à jus blanc) 30%.
 - ✓ le chenin 30%.
 - ✓ le Chardonnay 40%.
- Il est récolté à la main dans des caisses, puis pressé, débourbé et mis à fermenter dans des cuves inox. La fermentation dure environ 15 jours.
- Il est ensuite soutiré, puis stocké au froid jusqu'au mois de mars.
- Début avril, ce vin est mis en bouteille avec une capsule pour la prise de mousse ; à ce moment, il y a ajout de levures et de sucre, ce qui déclenchera une seconde fermentation dans les bouteilles. Celles-ci sont stockées sur lattes dans des caves en tuffeau. Personnellement, je le laisse 4 ans en cave. Cela permet d'avoir un vin plus complexe et plus gras en bouche.
- Après ces 4 années, arrive de dégorgement. Cette opération permet d'expulser de dépôt qui s'est formé dans la bouteille durant la fermentation. A ce moment est ajoutée une liqueur d'expédition, ce qui permet de refaire le niveau dans la bouteille, mais aussi de rendre le vin plus ou moins doux. Chez moi, les vins sont très peu dosés maximum 4gr/ litre de sucre ajouté. A ce moment les bouteilles sont bouchées avec un bouchon liège, stockées 6 mois en cave avant d'être mise en vente.



CREMANT DE LOIRE BLANC

Ce vin aux bulles très fines est l'ami des grandes occasions. Il est très apprécié en apéritif lors de réceptions, et se déguste aussi au dessert.
A boire toujours très frais mais non glacé.