

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

AOC Crémant de Loire

Appellation : Appellation Crémant de Loire Contrôlée

Cepages: Blanc des Blancs 100% Chardonnay

Sol : silex, terres blanches (argilo-calcaire)

Pratique culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire, la vendange manuelle en caisse

Vinification: Après la première fermentation intervient l'assemblage. Puis débute la méthode traditionnelle caractérisée par une seconde fermentation en bouteille. Lors de la mise en bouteille on ajoute une liqueur et des levures qui provoquent la fermentation. Les bouteilles sont posées horizontalement sur lattes pendant 24 mois. Puis vient le remuage pour faire descendre le dépôt vers le bouchon, (la bouteille est alors verticale), on procède à son expulsion par dégorgement. « La liqueur d'expédition » est ensuite ajoutée, (cette dernière déterminera les bruts et les demi-secs), puis la bouteille est ensuite bouchée et habillée pour être commercialisée.

Production annuelle: 5 000 - 10 000 bouteilles

Dégustation

- Robe élégante aux reflets dorés.
- Le nez présente les arômes d'argumes, de miel, d'abricot, ainsi que les notes florales.
- Il étonne par sa fraîcheur, sa vivacité, ainsi que par ses fines bulles

Accords: idéal pour l'apéritif, tapas, poisson, dessert

Température de service : Servir frais entre 4 et 8°C, dans des flûtes.

Potentiel de garde : Ils s'expriment pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662