



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

Nature du terroir : argilo-schisteux

Âge des vignes : 40 ans

Cépages : 50% chenin,
50 % chardonnay

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Après le pressurage, la fermentation et l'élevage se passent en cuves inox thermorégulées. Une seconde fermentation a lieu en bouteille, avec un élevage de 12 mois sur lattes, suivi par un dégorgement.



DÉGUSTATION

Ce vin pétillant aux bulles délicates offre un nez aux arômes de fruits à chair blanche (pêche, prune). La bouche est fraîche et élégante.

ACCORDS

Vin festif à servir en apéritif ou en dessert.

SERVICE

Service entre 8°C et 10°C.