

## Cuvée 1920

### Crémant de Loire



Crémant de Loire élégant et floral en bouche avec un élevage sur lattes pendant 2 ans minimum.

**Cépage :** 50% Chardonnay, 50% Chenin

**Couleur :** Blanc

**Type :** Brut

**Degré :** 11,5% vol.

**Terroir :** Argilo-graveleux

#### **Arômes & Saveurs :**

Brillant, vif avec des reflets dorés. Ce vin a des notes de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et saura séduire par sa gourmandise et sa finesse de bulles.

#### **Accord Mets & Vins :**

Idéal pour l'apéritif , pour accompagner toasts, poissons grillés ou viandes blanches rôties. A servir bien frais (8° à 10°C).