

Crémant de Loire

Jean Louis Humeau



Type de vin : Effervescent blanc et rosé

Cépage : Grolleau gris, Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-Calcaire

Taille : Guyot simple

Rendement : 70 hl/ha

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Elaborés à façon chez Langlois-Château, grande Maison de bulles Saumuroise
- Dosage : brut

Garde : 2 ans



Œil : fines bulles

Nez : fruité

Bouche : fraîche, vive

Service : A servir entre 10 et 12°C



A propos de lui . . .

Ces bulles bien faites enchanteront vos papilles à l'apéritif comme au dessert.

