



L'AOC CRÉMANT DE LOIRE, blanc brut

<b>Cépage</b>	40% Chenin, 30% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Cabernet Franc
<b>Age des vignes</b>	10 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	Elevée, 6900 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Manuelle en caissette
<b>Rendement</b>	70 hl/ha
<b>Vinification</b>	Fermentation à une température régulière de 18-20°C Prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle
<b>Dégustation</b>	Robe jaune pâle Nez complexe et délicat Mousse fine et onctueuse, saveur légère et fraîche en bouche <i>Servir entre 6 et 8 °C, en accompagnement de bouchées apéritives et desserts.</i>

DOMAINE MERCERON-MARTIN  
41 LA COINDASSIERE – LA VARENNE  
49270 OREE D'ANJOU  
TEL. 02 40 83 53 32  
contact@domainemerceronmartin.fr  
www.domainemerceronmartin.fr