



L'AOC CRÉMANT DE LOIRE, blanc brut

Cépage	60% Chenin, 25% Cabernet Franc et 15% Chardonnay
Age des vignes	10 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Manuelle en caissette
Rendement	70 hl/ha
Vinification	Fermentation à une température régulière de 18-20°C Prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle
Dégustation	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