

TÊTE EN L'AIR AOC CREMANT DE LOIRE

☆ Commentaire de dégustation

Robe jaune paille avec un cordon de fines bulles. Le nez est riche et complexe, il a des notes toastée, d'amandes grillées. En bouche la bulles n'est pas envahissante, l'attaque vive est atténuée par une grande richesse aromatique et un gras important.

☆ Accords Mets & Vins

- Apéritif ...
- Huitres plates de Belon
- Poisson
- Langoustine

☆ Dégustation

- Entre 8 et 10°
- Garde 5 ans et plus

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
80 % CHENIN, 20 % Groleau Gris

Vendange manuelle, Argilo Calcaire limoneux sur craie tufeau

Limons graveleux, Vignes de sélection clonale sur porte greffe SO4 et Fercal âgées de 11 à 30 ans ans, taillées en Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril. Entretien sous le rang fait en lame interceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

☆ Vinification

La vendange entière est pressée dans un pressoir pneumatique durant 4 heures. Une sélection des jus est faite en supprimant les 50 premiers litres ainsi que la fin du pressurage.

Le temps sur lattes est de 18 mois, en moyenne.

Aucun soufre n'est apporté durant la vinification. 15mg est ajouté au dégorgement.

8200
Bouteilles

0
Magnums

