



Crémant de Loire Extra Brut Maison Godinat

AOP Crémant de Loire, Touraine



ORIGINE

Situé entre la Loire et le Cher, ce Crémant de Loire est un vin mousseux blanc produit en méthode traditionnelle dans les vignobles de Touraine et de Cheverny. Sa finesse et son élégance sont les reflets d'une production de qualité : récolte manuelle des raisins en caissettes, pressurage délicat, élevage des vins "sur lattes" pendant 9 mois.

CARACTERE

Extra Brut

TEMPERATURE DE SERVICE

7°-8°C

CEPAGES

Chardonnay, Pinot Noir.

DEGRE ALCOOLIQUE

12.5%

DEGUSTATION

Robe or dorée.

Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, miel.

La bouche aromatique est sublimée par une bulle très fine. La cuvée est le fruit de l'assemblage des cépages Chardonnay et Pinot noir, l'un va apporter le fruit et l'autre va permettre l'élaboration d'une bulle délicate. La récolte manuelle des raisins, l'élaboration dans les caves troglodyte de tuffeau, cette cuvée à tout pour séduire.

La particularité de cette cuvée se trouve dans son élevage de plus de 6 ans dans les caves, les arômes de fruits confits, de miel et une bulle d'une extrême finesse en sont le résultat.



Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine.

Tel (+33) 02 57 57 95 39

maisongodinat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION