

Domaine Dittière

Crémant De Loire

Elaboré au Domaine



- Appellation : CREMANT DE LOIRE
(Blanc brut ou demi-sec et rosé brut) A.O.C.
- Producteurs : Bruno et Joël Dittière (Domaine Dittière)
- Cépages : Chardonnay 60%, Cabernet 20% et Pinot noir 20%.
- Terroir : Gravier et sable.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : 55 hectolitres par hectare sur environ 1,5 hectare.
- Vinification &
Elevage : Vendange manuelle (en caissettes). Pressurage lent sans rebêchage. Fermentation alcoolique à basse température (17/18°). 2^{ème} fermentation en bouteilles (température également contrôlée) en janvier pour la prise de mousse, puis repos sur lattes pendant au moins 30 mois
- Caractère &
Evolution : Ce vin blanc pétillant, de méthode traditionnelle aux fines bulles, est le symbole de l'élégance.
- Accompagnement : Il est un allié raffiné pour vos repas de fête.
Apéritif, cocktail et desserts.
Servir entre 5 et 7°. Contient des Sulfites.