

Domaine Ditière

Crémant De Loire

Elaboré au Domaine



Appellation : CREMANT DE LOIRE Rosé A.O.C.

Producteurs : Famille Ditière

Cépages : Cabernet 50% et Pinot noir 50%.

Terroir : Gravier et sable.

Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).

Rendement : 62 hectolitres par hectare sur environ 0,5 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 rosé 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 15 et 17°. Contient des Sulfites.