

Crémant de Loire AOC

*Met E Guilbaud Frères***S**ituation Géographique
Wine-growing area

Terroirs situés au cœur du Val de Loire sur les contreforts bien exposés de la Loire. Nos sélections proviennent plus particulièrement de la région de SAUMUR.

Vineyards located in the heart of the Loire Valley area, on the well-exposed counterfort of the Loire river. Our selections are made specially in the area of Saumur.

Typologie du Sol
Geological characteristic

Sols étage géologique Turonien moyen mais également sablonneux étage Sénomien.

Ancient soils mostly siliceous.

Cépage
Grape variety

Chenin (45 %) - Chardonnay (40%) - Cabernet (15%).

Chenin (45%) - Chardonnay (40%) - Cabernet (15%).

Couleur et degré alcoolique
Colour and alcohol content

Jaune scintillant avec une légère tendance à la couleur « Vieil Or » - 12 % Alc.

*Bright yellow tending to ancient gold-colour.
Alcohol : 12% vol.*

Méthode de Vinification
Vinification process

Pressurage obligatoirement en pneumatique avec tenue d'un carnet de pressoir : 100 litres de jus pour 150 kg de raisins non foulés. Vinifié et élaboré dans la zone de production en cave souterraine à - 20 m. Durée d'élaboration d'un an au moins selon la méthode champenoise. Pression en bouteille : 3,5 kg au cm².

Compulsory pneumatic press and book-keeping of the process in order to stick to the rule : 100 liters of juice must be extracted from 150 kg whole grapes. Vinification and elaboration in its growing-area in underground cellars (20 meters below). The vinification process lasts for a minimum of a year according to the champagnization method - Pressure per bottle : 3,5 kg by square cm.

Caractéristiques Techniques
Technical parameters

Acidité : 4,7 g/l SO₂ libre : 35 mg/l - (données analytiques indicatives).

Acidity : 4,7 g/l - Sulphur : 35 mg/l (indicative measures).

Notes de Dégustation
Tasting notes

De très belles bulles fines et fournies annoncent un mousseux de qualité. D'une attaque franche et nette en bouche, il réveille les papilles très agréablement sans agressivité pour laisser apparaître sa structure tout en finesse et en longueur de bouche. Servir à 6-8° (mais non glacé).

The abundant and very delicate bubbles insure the quality of this sparkling wine. It tackles the tongue and revives the taste buds nicely without aggressivity, then enhance its structure with delicacy. Serving temperature at 6 to 8°C (chilled but not iced).

