

Dégustation thématique - Crémant de Loire



22-25 avril 2018



	Appellation	Cuvée	Domaine
	Crémant de Loire	La Perrière	ROBERT & MARCEL (49)
	Crémant de Loire	Platine	LOUIS DE GRENELLE (49)
	Crémant de Loire	Cuvée Prestige 2013	GAEC BONNIGAL-BODET - DOMAINE DE LA PRÉVÔTÉ (37)
	Crémant de Loire	Cuvée Renaissance Brut	GRATIEN MEYER (49)
nc	Crémant de Loire		SCEA MICHAUD BEAUFORT (41)
	Crémant de Loire		EARL DOMAINE DE BRIZÉ (49)
nc	Crémant de Loire	Quadrille, Cuvée Prestige Extra Brut - Millésimé 2008	LANGLOIS-CHÂTEAU (49)
	Crémant de Loire - Rosé		BOUVET LADUBAY (49)
	Crémant de Loire - Rosé		LA SEIGNEURIE (49)
	Crémant de Loire - Rosé	Cuvée Flamme Rosé	GRATIEN MEYER (49)



CRÉMANT DE LOIRE A.O.P La Perrière



**Sans attendre les moments
d'exception, il faut vivre les
belles occasions !**



Robe jaune pâle, reflets brillants. Fines bulles persistantes



Intensité aromatique délicieusement briochée où se mêlent poire et pêche de vigne



Ample et crémeux évoluant tout en harmonie. Complexité aromatique sur de riches notes de pâtisseries aux fruits frais



Histoire, terroir & vinification

Issue de Chenin Blanc (70%), Chardonnay (20%) et Cabernet Franc (10%). Le vignoble est implanté sur les buttes de tuffeau (craie) du Saumurois.

Les parcelles sont sélectionnées dès le mois de février pour leur aptitude à offrir des raisins de belle maturité et riches en arômes. Les vendanges sont réalisées à la main autour de la mi-septembre.

Le transport et le pressurage sont réalisés avec minutie afin de garantir un équilibre gustatif idéal et une finesse de bulles irréprochable. Les jus sont sélectionnés et seuls les plus francs et équilibrés entrent dans l'assemblage final. Elevage sur latte de 36 mois minimum dans nos caves naturelles de tuffeau.



Les astuces de Robert & Marcel

On l'adore avec une terrine aux trois poissons ou en apéritif !
A servir frais entre 8 et 10°C

**8.70 € TTC la bouteille de 75 cl
51.00 € TTC le carton de 6**

Robert & Marcel, c'est avant tout l'emblème d'une belle histoire collective, une histoire qui réunit des vignerons ayant appris à bien faire les choses et à les faire ensemble !

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : MAISON LOUIS DE GRENELLE	Code client Interloire : 400096
Adresse : 839 rue Marceau	Cp : 49415 Commune : SAUMUR CEDEX
Téléphone : 02-41-50-17-63	Portable :
Email : grenelle@louisdegrenelle.fr	Site web : https://www.louisdegrenelle.fr/
Raison sociale : SA CAVES DE GRENELLE	
Contact / responsable : KIENZ PERRINE	Nom du propriétaire : FLAO FRANCOISE
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Platine	
Volume disponible à la vente : 457.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 23% - chardonnay 40.4 % - Cabernet franc 18.3 % - Pinot noir 18.3 %	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 74.00	
Mode de vendange : manuel	
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire / marne verte / schiste	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : élevage 18 mois sur lattes	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.47	Sucre résiduel : 2.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 457.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.40 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

Fiche Technique
Crémant de Loire
Cuvée Prestige – 2013

TERROIR & ENCÉDAGEMENT

Cépages : 60% Chenin, 40% Chardonnay.

Lieu de production : Limeray.

Lieu-dit de production : Les Clos de Beauce, les Tonnes barils,
le Clos du Saule, La Houssière.

Sol : Argilo-siliceux calcaire.

Age de la vigne : de 30 à 60 ans.

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Mode de culture : Pas d'antibotrytis, effeuillage & vendange
manuelle en caisse de 15 kilos.

VINIFICATION

Pressurage : Selon cahier des charges en vigueur pour
Crémant AOP soit 1.5 kg pour 1 litre de vin.

Fermentation & élevage :

- σ Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle de température.
- σ Elevage sur lie de 5 mois.

Mise en bouteille :

- σ Temps de prise de mousse 24 mois minimum, sur latte.
- σ Tirage en Mars suivant la récolte.
- σ Dégorgement mécanique.





GRATIEN & MEYER

Saumur - France



Cuvée Renaissance Brut Crémant de Loire

Cépages

Chenin blanc (28%), Pinot noir (22%), Chardonnay (50%)

Dosage

Brut

Dosage : 12,9 g/l

Degré d'alcool: 12 % vol.

Vinification

Vendanges manuelles en caissettes, pressurage de type Crémant de raisins entiers, sélection des premiers jus de pressurage. Maîtrise du choix des levures. La prise de mousse s'effectue lors de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Vieillesse au-delà des prescriptions légales.

Terroir

Sous-sol de type calcaire appelé localement « tuffeau ». Les éléments minéraux contenus dans le tuffeau favorisent la prise de mousse, l'autre particularité de ce calcaire étant sa capacité à restituer la nuit la chaleur solaire emmagasinée pendant la journée.

Dégustation

Robe jaune pâle, brillante, mousse dense, bulles fines. Bouquet frais et brioché avec des notes de noisettes et des fruits compotés (abricot et pêche). Très harmonieux avec un très bon fondu entre l'acidité et le sucre, et ceci tout en fraîcheur. Très grande longueur en bouche avec le fruité et les notes de noisettes qui ressortent.

Cette Cuvée Renaissance constitue un vin idéal pour l'apéritif, servi à 6 °C avec canapés et mises en bouche salées. La classe exceptionnelle de la Cuvée Flamme fait apprécier ce vin en toute occasion raffinée



Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Gencod palette	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590007001	3113590007018	3113590007025	6	480	80	5	16

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Brizé - Luc et line DELHUMEAU</u>	Code client Interloire : <u>210429</u>
Adresse : <u>Village de Cornu</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-43-35</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedebrize.fr</u>	Site web : <u>https://www.domainedebrize.fr</u>
Raison sociale : <u>DOMAINE DE BRIZE EARL</u>	
Contact / responsable : <u>DOMAINE DE BRIZE EARL Line</u>	Nom du propriétaire : <u>DELHUMEAU Luc et Line</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOI /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>91.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin chardonnay pinot Noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silico argileux et faluns</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ras</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.30</u> Degrès acquis : <u>12.80</u>	Sucre résiduel : <u>8.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>89.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.75</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

CREMANT DE LOIRE Rosé AOC Rosé Brut



Une délicate teinte rose pastel nous invite à déguster ce vin d'une belle fraîcheur.

Cépage :
Cabernet



Vinification et élevage :

Cette cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.
Dosage Brut.



Température de service :
6-8 °

Concours des Ligiers Val de Loire
2017
Médaille d'Argent

Notes de dégustation :

Délicate teinte rose pastel.
Fines bulles, nez de framboise et de pêche de vigne, fraîcheur persistante en bouche. La bouche harmonieuse et équilibrée se caractérise par une finale de petits fruits rouges



Concours National des Crémants 2015 et 2017
Médaille d'Argent

Associations mets et vins :
Apéritifs, entrées de poissons, dessert à base de fruits rouges ou de chocolat.



Concours Général Agricole 2015
Médaille d'Or

Potentiel de garde :
2 ans

BOUVET LADUBAY

1 rue de l'Abbaye—St Hilaire St Florent—49400 SAUMUR
Tel 02 41 83 83 83 Fax 02 41 50 24 32
Email : contact@bouvet-ladubay.fr www.bouvet-ladubay.fr

Produit de France
Contient des sulfites
12.5% vol
750 ml



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.



La Seigneurie

Crémant de Loire - Rosé

Région :	Loire
Appellation :	Crémant de Loire
Cuvée :	
Couleur :	Rosé
Millésime :	
Cépages :	Cabernet franc (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Pétillant brut, rosé pastel aux arômes de framboise fraîche, sensation de petits fruits rouges.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, claire.

NEZ : Aromatique, légers arômes de framboise, subtils arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fraîche, légères notes de framboise, subtiles notes de fruits rouges, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Entrées froides, Tapas, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**





GRATIEN & MEYER

Saumur - France

Cuvée Flamme Rosé Crémant de Loire

Cépages

Pinot Noir (55%), Chenin (30%), Chardonnay (15%.)

Dosage

Brut

Dosage : 11,3 g/l

Degré d'alcool: 12 % vol.

Vinification

Sélection des 1er jus de pressurage. Maîtrise du choix des levures. Assemblage de la cuvée par le Chef de Caves à partir de 15 terroirs différents. La prise de mousse s'effectue lors de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Vieillessement au-delà des prescriptions légales.

Terroir

Sous-sol de type calcaire appelé localement « tuffeau ». Les éléments minéraux contenus dans le tuffeau favorisent la prise de mousse, l'autre particularité de ce calcaire étant sa capacité à restituer la nuit la chaleur solaire emmagasinée pendant la journée.

Dégustation

Une robe d'un rose délicat, des bulles fines et onctueuses. Un nez ouvert sur des notes florales et de fruits frais comme la groseille. En bouche, on découvre la fraîcheur et la légèreté autour de notes d'agrumes. Le final est franc et frais sur des arômes de zeste d'agrumes et de sureau.

Un accompagnement idéal pour une coupe de fruits frais, un dessert léger à base de fruits rouges, ou bien en apéritif à servir avec des « mises en bouche » salées et sucrées. Température de service : 6°C.



Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Gencod palette	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590006974	3113590006981	3113590006998	6	480	80	5	16