



Domaine  
des Galloires

### Extra-Brut CRÉMANT DE LOIRE BLANC



**Surface de production :** 2 ha

**Terroir :** Gneiss

**Cépage :** Chardonnay

**Age moyen des vignes :** 25 ans



**Rendements :** 70 hl/ha

**Vendange :** Manuelle

**Conditions de vendange :** Le Crémant ouvre le bal des vendanges.

**Transfert de la vendange :** Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

**Pressurage :** Pressurage doux avec sélection des jus.



**Fermentations :** Première fermentation en cuve et deuxième fermentation en bouteille. (Méthode traditionnelle)

**Élevage :** Sur lattes

**Nombre de mois :** Minimum 18 mois.

**Sucre résiduel :** 4 g

**Degré alcoolique :** 12,5 %



**Description du vin :** Nez frais aux notes florales et de fruits blancs. Bouche fine et légèrement citronnée, conférant un bel équilibre.

**Accords mets & vins :** Apéritif, terrine de poisson, desserts à base de fruits blancs, grandes occasions...



**Température de service :** 8-10°

**Potentiel de garde :** 3 ans



**Grand or & Palme des Vinalies :** Concours des Vinalies 2024

**Médaille de bronze :** Concours National des Crémants 2024

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **80 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »