



Domaine
des Galloires

Brut CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ



Surface de production : 0,7 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : 100 % Grolleau noir

Age moyen des vignes : 15 ans



Rendements : 70 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Sous le soleil de fin septembre.

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 : 18 mois

Sucre résiduel : 8 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Robe rose pastel, bulle fine. Bouche gourmande et délicate de framboise et fraise des bois.

Accords mets & vins : Apéritif, cake au chorizo, desserts aux fruits rouges...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans



Médaille d'argent : Concours Général Agricole de Paris

« 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. »