



### Léon & Jean

## CRÉMANT DE LOIRE BLANC - BRUT NATURE



**Surface de production :** 1 ha

**Terroir :** Gneiss

**Cépage :** Chenin

**Age moyen des vignes :** 10 ans



**Rendements :** 50 hl/ha

**Vendange :** Manuelle

**Conditions de vendange :** Début octobre, à pleine maturité.

**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, mutage au froid et deuxième fermentation en bouteille avec le sucre naturel des raisins (Méthode traditionnelle).

**Élevage :** Sur lattes

**Nombre de mois :** Minimum 30 mois.

**Sucre résiduel :** Non dosé

**Degré alcoolique :** 13,5 %



**Description du vin :** Nez d'agrumes confits, bouche intense et gourmande sur une bulle d'une grande finesse emmenant sur une finale longue et tendue.

**Accords mets & vins :** Apéritif, langoustines rôties, poisson cru, foie gras poelé, fromage affiné...



**Température de service :** 8-10°

**Potentiel de garde :** 3 ans



**Médaille d'argent :** Concours Général Agricole - Paris

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % 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. »