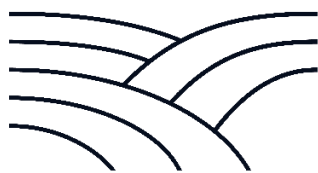


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



CRÉMANT DE LOIRE

CÉPAGES :
Chenin, Cabernet Franc, Chardonnay

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 12.5%

VINIFICATION :

Vendangé exclusivement à la main dans des caisses normalisées, c'est le fruit d'un assemblage entre les cépages Chenin, Cabernet Franc et Chardonnay.

Les jus sont sélectionnés lors de pressurage en ne gardant que le cœur ensuite. La vinification est très classique, puis est réalisée la seconde vinification selon la méthode traditionnelle.

Le temps de repos sur lattes est de 12 mois minimum.

DÉGUSTATION :

Ses bulles sont fines et délicates et ses arômes révèlent des notes aromatiques de fleurs d'acacias et de chèvrefeuille. Belle fraîcheur en bouche.

ACCORDS METS & VINS:

C'est la cuvée des grands événements.

À servir en apéritif ou en dessert ou même tout le long d'un repas.

Servir à 5-6°C

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>