



AOC Crémant de Loire



Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

Le crémant de Loire :

<u>Cépage(s)</u> : 20% Chardonnay, 80% chenin	<u>Les accords mets et vins :</u> C'est un Brut tendre aux fines bulles. Vin de fête par excellence. Il est très apprécié à l'apéritif ou avant le dessert (tartes aux fruits), mais il peut également accompagner tout un repas. <u>Service :</u> 6-8°C, à déguster dans les 3 ans
<u>Le terroir :</u> <i>Sol</i> : Argilo-limoneux et quartz <i>Sous-sol</i> : Schiste brun	
<u>La technique :</u> <i>Fermentation</i> : 1ere fermentation en cuve inox Méthode : Champenoise, 2nde fermentation en bouteille. 12 mois de vieillissement sur latte puis dégorgement. <i>Filtration</i> : sur terre avant tirage <i>Levures</i> :	
Contenance : 75 cl	
<i>Degré alcoolique</i> : 12°	
Sucres résiduels : 10 g/l	