

Vin mousseux de qualité

Charme aux Dames Demi-Sec

Le cépage **Chenin Blanc**, qui affectionne particulièrement ce terroir, est celui que l'on retrouve sur de nombreuses appellations renommées telles que Vouvray, Montlouis et Saumur. Une cuvée pleine de surprise et de complexité associant la **fraîcheur du Chenin**, et le **fruité du Chardonnay**. Un compagnon idéal pour les amateurs de repas aux **fines bulles**.

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité et une pleine maturation des baies. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

Potentiel pédoclimatique :

Le sol composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien.

Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

CÉPAGES

 80% Chenin Blanc - 20 % Chardonnay

ACCORDS VINS & METS

Al'apéritif et en cocktail, Pic-tortilla chorizo. Des verrines crème d'avocat, Saint-Jacques et Citron vert ou avec une douceur chocolatée.

DÉGUSTATION



Robe jaune doré, brillant. Bulles fines offrant une mousse intense et fine.



Très aromatique, qui séduit par son bouquet délicat de fruits jaunes frais (poire, pêche), d'ananas rôti, nuancé de fruits secs.



Son palais est à l'unisson du nez, complexe, long et frais, où l'on perçoit les agrumes, les fruits secs et quelques notes miellées.

