



www.damienbruneau.fr



Crémant de Loire Rosé et Blanc

Les origines

Notre vignoble présente des parcelles difficiles à vendanger mécaniquement. Jusqu'aux vendanges 2009 celles-ci étaient ramassées manuellement. Cette récolte en caisses était triée, égrappée puis mise en cuve avant d'être vinifiée en vins de Saint Nicolas de Bourgueil.

A la vigne

Imbriquées dans notre vignoble, les parcelles destinées à l'élaboration de nos «Crémant de Loire», sont conduites avec la même rigueur que celles destinées à l'élaboration de nos cuvées de Saint Nicolas de Bourgueil. Les rangs de vignes concernés sont étroits. Pour favoriser une aération optimale des grappes ainsi qu'une bonne maturation nous pratiquons un effeuillage systématique des deux faces du rang. Les vendanges en caisses ajourées sont par contre une étape obligatoire à la réussite des vins futurs.

A la cave

L'idée simple d'apporter notre récolte en caisses ajourées chez notre prestataire à Saumur nous est venue pour le millésime 2009. Réputée pour son savoir-faire en la matière, cette grande maison saumuroise s'occupe de l'intégralité du processus d'élaboration de notre «Crémant de Loire Rosé et Blanc». Il garde nos cuvées dans leurs caves de Tuffeau idéales pour la conservation. Nous ramenons nos bouteilles au domaine au fur et à mesure de nos besoins.

Dégustation

Nous avons choisi d'élaborer un «Crémant de Loire Rosé Brut» et un «Crémant de Loire Blanc Demi-Sec». Leur couleur est brillante et les bulles très fines restent bien en bouche. Le «Crémant de Loire Rosé Brut» est tendre et le «Crémant de Loire Blanc Demi-Sec» a une légère sucrosité.

Conseils pratiques

Nos «Crémant de Loire Rosé et Blanc» sont des vins légers et fruités. Ils se dégustent durant la saison estivale et à l'occasion de vos réunions festives et familiales. Traditionnellement servis frappés en apéritif et au dessert, ils peuvent également accompagner de manière originale un repas entier.



Le vigneron

