



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

Terroir :

Altérites de Schistes

Cépages :

65 % Chenin et 35% Chardonnay

Vinification :

Vendanges manuelles en caisses. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation de 16 à 18°C. Seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Élevage sur lattes de 12 à 20 mois.
Dosé à 4,5 g/L

Note de dégustation:

Robe brillante, bulle fine et intense
Nez complexe, notes briochées et de noisette.
La bouche est élégante alliant volume et longueur

Conseil d'accompagnement :

Ce crémant accompagnera parfaitement vos moments festifs en apéritif ou sur des desserts

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 4 - 5 ans
Servir entre 6 et 8°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

Terroir :

Schist degradation

Grapes varieties:

65 % Chenin and 35% Chardonnay

Vinification :

Hand-harvested in openwork crates. Slow pressing, Cold setting. Fermentation temperature between 16 and 18°C. Second fermentation in bottle (traditional method). Ageing on laths during 12 - 20 months. 4,5 g/L

Tasting notes :

Bright colour, fine and intense bubble
Complex nose, brioche and hazelnut notes
The palate is elegant, combining volume and length

Food pairing :

Enjoy for festive occasions as an aperitif or with desserts.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 4 - 5 years
Serving temperature 6 - 8°C.

