DOMAINE DE LA
GONORDERIE



Cuvée 1920

Crémant de Loire

Vin pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle, avec la fermentation en bouteille. Les raisins arrivés à une bonne maturité sont vendangés à la mains. François et Sheilla ont créé cette cuvée em 2015 pour rendre hommage au grand-père de François qui est né en 1920 !

Cépage: 80% Chardonnay, 20% Chenin

Couleur: Blanc

Type: Pétillant Blanc Sec

Degré: 11,5% vol.

Terroir: Argilo-graveleux

Arômes & Saveurs

Brillant, vif avec des reflets dorés. Ce vin a des notes de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et saura séduire par sa gourmandise et sa finesse de bulles.

Accord Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif (avec ou sans crème de fruits), pour accompagner toasts, poissons grillés ou viandes blanches rôties.
A servir bien frais (8° à 10°C).