

Cuvée Crémant de Loire



EFFERVESCENT

Cette cuvée dévoile des **arômes exotiques et fruités**, soutenus par des notes beurrées et lactées, offrant une expérience gustative élégante et équilibrée.



Sol : Schisteux



Cépages : Cabernet-Franc noir, Chardonnay blanc, Chenin blanc



Vue

Un éclat jaune paille orné de reflets verts, la cuvée se distingue par ses bulles fines, vives et persistantes.



Nez

Un bouquet généreux d'arômes du Chenin comme la fleur de tilleul, l'abricot acidulé s'allie à des notes de citronnelle du Chardonnay. Des nuances complexes de fruits secs et de brioche viennent enrichir le profil aromatique.



Bouche

Une attaque franche portée par des bulles délicates. Les saveurs de fruits blancs et de fleurs cèdent la place à des notes gourmandes de pâtisserie, d'amande et de vanille.



Accords mets et vin

La cuvée Crémant de Loire se marie parfaitement avec une délicate pâtisserie meringuée. Son équilibre subtil entre douceur et acidité s'alliera parfaitement à l'effervescence et la complexité aromatique de notre cuvée.



Apéritif



Desserts



À propos de la cuvée Crémant de Loire

Vous cherchez **un vin festif, riche en saveurs** ? Le Crémant de Loire du Château de Passavant vous offre ce voyage gustatif.

Des cépages triés sur le volet et un terroir unique

La composition de cette cuvée est de **60% de Chenin, 20% de Chardonnay et 20% de Cabernet Franc**. Soigneusement sélectionnés, ces cépages s'épanouissent sur notre terroir unique de schistes verts. Ils offrent à ce vin cet **équilibre inégalable**.

L'art de la vinification ancestrale

Ici la méthode de vinification repose sur **une tradition ancestrale**. Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité, avant de subir **un pressage lent**. La fermentation en cuve s'arrête à froid, pour préserver une douceur naturelle. Un **élevage sur latte de 12 mois minimum** finalise le processus, donnant aux bulles leur onctuosité caractéristique.

Une dégustation qui stimule les sens

Avec sa **robe jaune paille et ses reflets verts**, le Crémant de Loire attire l'œil. Ses **bulles fines, vives et persistantes** sont un régal pour les sens. Le nez vous séduira avec ses **arômes de fleur de tilleul, d'abricot acidulé et de citronnelle**. La bouche, franche et généreuse, dévoile des notes de fruits blancs, de fleurs, de pâtisserie, de pâte d'amande et de vanille.

L'accord mets et vin : une douce harmonie

Ce vin, **excellent à l'apéritif**, se marie parfaitement avec des pâtisseries meringuées, des gâteaux aux pommes ou aux poires, et même des desserts au chocolat. Un accord subtil qui saura ravir les palais.

Un potentiel de garde prometteur

Grâce à son équilibre et sa structure, le Crémant de Loire **peut se conserver 5 à 6 ans**. Au fil du temps, il révélera de délicieuses **notes de fruits secs et de brioche**.

Une production artisanale et des récompenses

Chaque année, le château de Passavant produit **19 000 bouteilles de cette cuvée**. Ce travail d'artisan a été reconnu en 2021 lorsque le Crémant de Loire millésime 2019 a remporté la Médaille d'Or du [Challenge Millésime Bio](#).