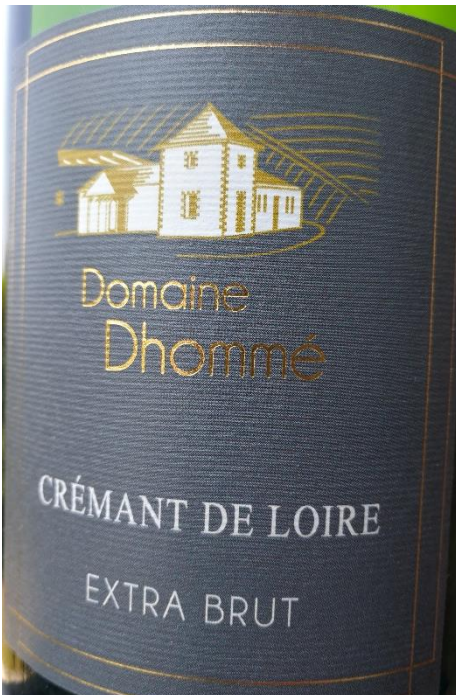




DOMAINE DHOMME'



Nome: CREMANT DE LA LOIRE EXTRA BRUT

Annata: NA

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: AOC Crémant de Loire

Colore: BIANCO

Dosaggio: 5 g/l

Vitigni: 80% Chenin Blanc; 20% Chardonnay

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-calcareo e quarzo con uno strato nell'immediato sottosuolo di scisto bruno.

In cantina: fermentazione in acciaio e prima del «tirage» si procede ad un filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina). A seguire 12 mesi sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: si presenta di un colore giallo verdolino brillante con una effervescenza delicata e fine; Il naso esprime sentori di fiori bianchi, frutta bianca, con lievi sentori citrini. In bocca piacevole fresco e di buona persistenza.

Abbinamenti: con le sue bollicine molto fini è molto piacevole come aperitivo, ma può anche essere il piacevole compagno di un pasto leggero a base di piatti semplici di pesce.

Servizio: 6-8 °C