

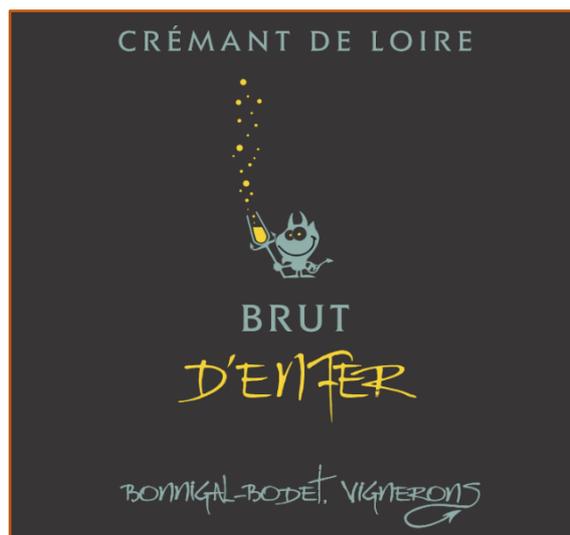


BRUT D'ENFER

BLANC

VIGNE

Appellation : Crémant de Loire.
Cépages : Chenin (70%) & Chardonnay (30%)
Vendanges : vendanges manuelles.
Mode de culture : Biologique & biodynamie.
Climat : continental à influence océanique.
Densité : 6 600 pieds par hectare.
Âge des vignes : 5 à 55 ans.
Sols : argiles à silex sur roche-mère calcaire.
Rendements : 50 hl/ha.
Taille : Guyot.



CAVE

Réception & Pressurage : pressurage direct.
Fermentation & Élevage : fermentation alcoolique par les levures indigènes.
10 mois d'élevage sur lies fines, en cuve inox.
Tirage réalisé au domaine l'été suivant les vendanges.
Vieillessement sur latte durant **36 mois minimum**.
Dégorgement sans dosage (brut-nature) le **18 janvier 2023**.
Analyses : sucres résiduels : 8.00 g/l, acidité totale : 4.60 g/l H2SO4, Ph : 3,14.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

DÉGUSTATION

Brut d'Enfer présente une robe dorée et lumineuse, constellée de fines bulles légères. La confiture d'abricot se développe au nez. La bouche est équilibrée, ronde et gourmande. Tarte tatin qui refroidit sur le bord de la fenêtre. Finale acidulée et tonique.

ACCORDS METS & VINS

Son terrain de prédilection demeure l'apéritif dînatoire.
Rafraîchissant, doté d'une jolie matière, il s'accorde parfaitement avec des mets gourmands et variés.
Tempura de Gambas, Dos de Cabillaud à la Mangue rôtie.
Il apprécie également les fromages de vaches au lait cru : Brie de Meaux, Camembert mi-affiné.