



Domaine de Saint Just

Pertes

Crémant de Loire

Blanc - Chenin et Chardonnay

Issu de Chenin et de Chardonnay et vinifié à la manière d'un champagne, le Crémant de Loire non millésimé offre des senteurs de pâte d'amande qui font littéralement saliver le dégustateur. Vif et de bonne facture, il déploie de généreuses notes de noix et de coing. En bouche, il est crémeux; ses bulles ne sont nullement agressives. Une merveille, à boire dans l'année.» The Wine advocat - Robert Parker.

Ce crémant est très apprécié à l'apéritif et lors de réceptions.

Servir entre 6 et 8°.

Assemblage de deux terroirs : Argile calcaire et grès et silice
Garde : 3 ans

DISTINCTIONS

Médailles d'Or Concours général 2001 - 2002 - 2006 - 2007
Sélection Robert Parker Guide des vins de France

