



DOMAINE de la NOIRAIÉ



CRÉMANT DE LOIRE BULLES DE LA NOIRAIÉ

Cette parcelle de Cabernet Franc sur sol argilo-calcaire, assez vigoureuse, a donné naissance par hasard en 2008 à la première cuvée de Crémant de Loire, méthode traditionnelle, du Domaine de la Noiraie.

Riches de son succès, l'essai fut réitéré les années suivantes.

Les baies sont récoltées en caisses, puis pressées, le jus qui sort fermente à basse température une dizaine de jours.

La magie de la méthode traditionnelle intervient ensuite et un élevage de 11 mois sur lattes vient complexifier ces bulles fraîches et légères.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent
Propriétaires - Récoltants

L'Ereux - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais
Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

 : @DelanoueFreres  : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com

