

## CRÉMANT DE LOIRE<sup>AOC</sup>

*brillant*  
**ET SUBTIL<sup>2</sup>,**  
*il a de l'élégance.<sup>3</sup>*

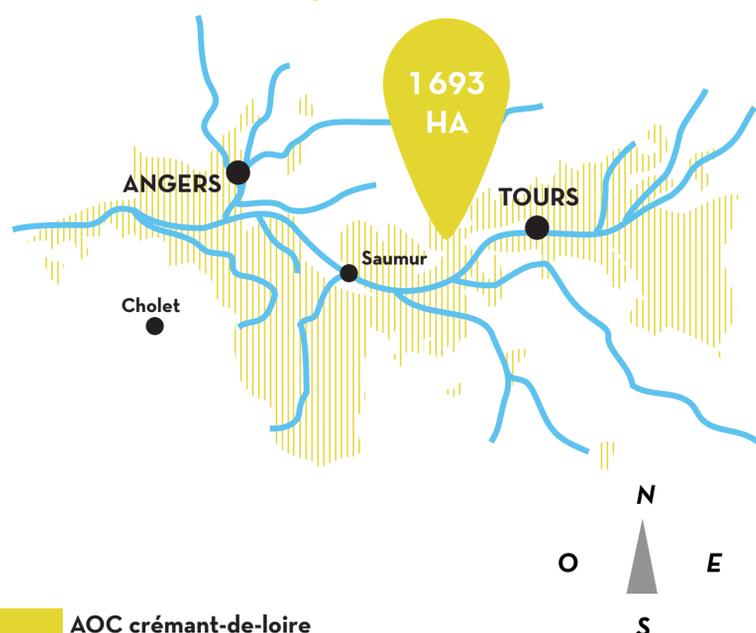
<sup>1</sup> Brillant : désigne une robe limpide laissant apparaître les reflets de la lumière.  
<sup>2</sup> Subtil : vin fin et équilibré.  
<sup>3</sup> Élégance : qualité d'un vin caractérisé par la finesse et l'harmonie.

VINS DU  
**VAL DE LOIRE**  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE  
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## RÉGION DE PRODUCTION

*superficie\**



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Issue de la tradition ligérienne d'élaboration de vins de fines bulles, l'AOC crémant-de-loire est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très strict réglementant le crémant au niveau national. Profitant du savoir-faire traditionnel des vignerons et élaborateurs ainsi que de conditions de production propices, le crémant-de-loire s'est peu à peu développé.

## CLIMATS

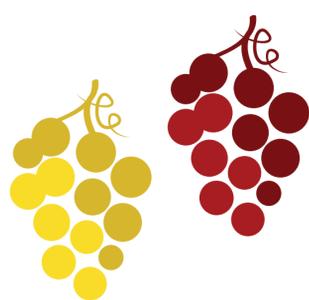


Climat *océanique tempéré*,  
en anjou-saumur, *océanique*  
*et continental* en touraine  
et dans la vallée du Loir.

## SOLS

L'aire géographique étendue sur les 3 vignobles (touraine - anjou - saumur) du crémant-de-loire explique une très grande variabilité de sols.

## CÉPAGES



*Blanc* : chenin, sauvignon,  
chardonnay

*Rouge* : cabernet franc,  
cabernet sauvignon,  
pineau d'aunis

## COULEURS ET STYLE



*Fines bulles*

## PRODUCTION/AN\*

**104 800 hl**

soit environ 14 000 000  
bouteilles par an



## PRODUCTEURS

**320**



## RENDEMENT ANNUEL\*

**62 hl/ha**



## ACCORDS METS ET VINS

**MENU**

### APÉRITIF

**Bouchées apéritives**

### PLAT

**Fruits de mer**

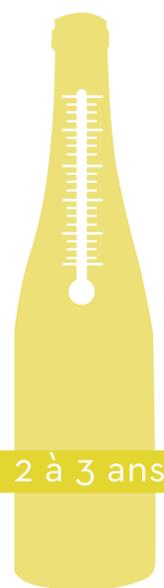
**Crustacés**

**Viandes blanches en sauce**

### DESSERTS

## SERVICE ET CONSERVATION

**6° - 8°**



**2 à 3 ans**

## DÉGUSTATION

**œil**

*Blanc* : robe cristalline,  
claire, reflets gris  
à jaune paille,  
nuances dorées

*Rosé* : robe saumonée  
à cerise

**nez**

*Blanc* : arômes de fruits blancs,  
melisse, noisette,  
amande, touche vanillée  
ou grillée

*Rosé* : arômes de petits  
fruits rouges

**bouche**

*Blanc* : fine, élégante,  
fraîche,

*Rosé* : légèrement  
tannique

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années