



Crémant de la Loire, Héritage Brut Tradition

L'Héritage Brut Tradition a une robe or vert pâle et présente une mousse fine et généreuse. Il dévoile un nez de fruits jaunes dans lequel on retrouve la poire, la mirabelle et des agrumes comme la mandarine. La bouche est ronde et fruitée avec un perlage très agréable qui se prolonge dans une finale fraîche.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Crémant
Pays	France
Région	Loire
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	3 années
Cépages	Chardonnay, Pineau de la Loire (Chenin Blanc)
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321341
Accord mets et vins	Plats légers, Veau, Légumes, Risotto, Apéritif



Vinification

Pressage pneumatique. Utilisation du premier et du meilleur jus. Méthode champenoise. Le temps de vieillissement minimum pour un Crémant de Loire est de 12 mois. Sucre résiduel 10 g/l.

Terroir

Les sols sont de nature argilo-calcaire et possèdent les caractéristiques d'un bon drainage d'une part et d'un stockage de l'eau d'autre part.

Histoire

La maison a été fondée en 1893 par Monsieur Bredif et est l'une des plus célèbres de Vouvray. En 1980, le baron Patrick de Ladoucette, en véritable passionné de vin, en a repris la direction. Fin connaisseur de la qualité et de la tradition, il a permis à la maison de prendre un nouvel essor.

