



Crémant de la Loire, Héritage Brut Tradition

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Héritage Brut Tradition ha un colore oro verdastro pallido e una spuma fine e ricca. Al naso si presenta con un aroma di frutta gialla, con pera, prugna mirabelle e agrumi come il mandarino. Al palato è rotondo e fruttato, con un perlage molto piacevole che prosegue in un finale fresco.

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Crémant
Paese	Francia
Regione	Loira
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Chardonnay, Pineau de la Loire (Chenin Blanc)
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321341
Adatto a	Piatti leggeri, Carne di vitello, Verdure, Risotto, Aperitivi



Vinificazione

Pressatura pneumatica. Utilizzo del primo e migliore succo. Méthode Champenoise. Il periodo minimo di invecchiamento di un Crémant de Loire è di 12 mesi. Zucchero residuo 10 g/litro.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare e presentano proprietà di buon drenaggio da un lato e di accumulo di acqua dall'altro.

Storia

La casa fu fondata nel 1893 da Monsieur Bredif ed è una delle più famose di Vouvray. Nel 1980, il barone Patrick de Ladoucette, un vero appassionato di vino, ne assunse la direzione. Conoscitore della qualità e della tradizione, ha dato nuova vita alla casa.

