

CRÉMANT DE LOIRE AOC – Collection 2022

– Blanc de noir –

VAL DE LOIRE

« Vin effervescent brut , fruité , souple avec fines bulles »

2022

Appellation Crémant de Loire AOC

Terroir : Sols argilo-calcaire / *Clay and limestone*

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



Vendanges manuelles
Manual harvest

Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage, pressurage direct du Cabernet Franc , 15 mois sur latte avant mise en bouteille, vin effervescent avec méthode traditionnelle
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips. direct pressing of Cabernet Franc, and 18 month fermentation on slats (latte) before bottling, sparkling wine with traditional method



Nez / Bouche

Vin mousseux sec d'une grande élégance : sa robe or pâle et son nez de fleurs blanches. Ce vin séducteur aux fines bulles et aux arômes de fruits blancs accompagnera toute sorte de buffet de fêtes .

Dry sparkling wine of great elegance: its pale gold color and its nose of white flowers. This seductive wine with fine bubbles and aromas of white fruits will accompany any kind of party buffet.

Ambiance suggérée :

Le vin pétillant idéal des ambiances festives, pour l'apéritif et buffet (charcuterie , poisson, ...)

The ideal sparkling wine for festive atmospheres, for aperitif and buffet (charcuterie, fish, etc.)

Garde possible : 2 ans *Can be kept 2 years*

Alcool : 12 % vol



Cave Nathalie et David DRUSSÉ
1875 Route de TOURS
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE

Tél : 02 47 97 98 24

drusse@wanadoo.fr

www.drusse-vindeloire.com