

CREMANT DE LOIRE BLANC

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : Crémant de Loire
Couleur : Blanc
Cépage : Chenin, Cabernet franc et Chardonnay
Surface : 4 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 30 ans
Rendement : environ 72 hl/ha, 38 400 bouteilles de 75cl produites /an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges manuelles.
Vinification traditionnelle, élevage 9 mois en cuve inox thermorégulée puis 20 à 24 mois sur lattes.

Dégustation :



Œil : profusion de fines bulles offrant une mousse persistante.
Nez : notes de fleurs d'acacia et de jasmin, sur fon vanillé, le tout réhaussé d'une note mentholée
Bouche : ronde agrémentée d'une effervescence fine et onctueuse.

Accord mets-vins:



Apéritif, tout au long du repas, desserts acidulés.

Service :



Température : entre 6 et 8°C
Garde : 3 à 4 ans

Récompenses :



1* au GUIDE HACHETTE 2019
Médaille de Bronze Decanter WWA 2018
Médaille d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2017



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΡΕΦΛΕΤ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78