



Domaine Escogriffe

CREMANT DE LOIRE

Millésime 2012

Dénomination : Appellation d'Origine Contrôlée Crémant de Loire (blc Brut)

Date des vendanges : 14 Septembre

Cépage et localisation: 80% Chenin, 20% Cabernet Franc (Blaison-Gohier, sol argilo-calcaire).

Conditions climatiques du millésime : Millésime difficile car conditions éprouvantes pour le vigneron. Hiver doux et pluvieux, départs en végétation rapides au printemps. De nombreuses et fortes précipitations ont marqué le début de saison = millerandage dans les vignes (défaut de maturation de la vigne aboutissant à un avortement partiel des raisins, donc manque des baies dans les grappes). Rendement altéré. Eté plus stable donc bonne maturité des raisins. Finalement, bonne qualité de récolte.

Age moyen des vignes : 15 ans

Rendements : 60 hl/ha

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Degré d'alcool : 12

Potentiel de garde : à boire jeune de préférence

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 6 et 8°C
- A déguster sur des bouchées apéritives
- Accompagne parfaitement des fruits de mer, crustacés, viandes blanches en sauce
- Parfait sur des desserts

Description du millésime 2017

Oeil : robe cristalline aux reflets jaune paille, nuances dorées

Nez : arômes de fruits blancs, amande, touche vanillée

Bouche : élégante et fraîche, finesse du fruité.