



# CREMANT DE LOIRE BRUT

## Domaine de La Paleine

**Situation :** Au cœur du Val de Loire, à deux pas de la magnifique collégiale du Puy-Notre-Dame, le Domaine de la Paleine couvre 32 hectares de vignes, pour l'essentiel en cabernet franc et en chenin. Ce site particulier avec ses cent kilomètres de galeries souterraines creusées dans le tuffeau, présente grâce à cette roche calcaire un terroir unique qui souligne la typicité des méthodes traditionnelles. Ce domaine fait partie de ces rares structures à taille humaine qui élabore elle-même ses Méthodes Traditionnelles et les affine sur lattes durant 3 ans.

**Encépagement :** Chardonnay 80%, Chenin 20%

**Terroir :** Argilo calcaire

**Température de Service :** 8°C.

**Potentiel de Garde :** Plaisir immédiat ou 1 à 2 ans dans de bonnes conditions de stockage.

**Observations :** Ce Crémant de Loire, bien typé Chardonnay, nous séduit par ses bulles très légères, d'une belle finesse. L'olfactif est très séducteur. Il précède une bouche bien équilibrée où gras et fraîcheur s'harmonisent sur un support aromatique flatteur : arômes de fleurs, de fruits et d'agrumes. Ce gustatif est également rythmé par de savoureuses notes de pêche blanche et de vanille. La finale aérienne offre une fraîcheur persistante.

Belle réussite à faire pâlir les Champenois...loin des idées reçues sur les méthodes traditionnelles ligériennes.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

