

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Château de Passavant	FRANCE
-----------------------------	--------

Olivier et Claire Lecomte 31 Rue du Prieuré 49569 PASSAVANT SUR LAYON passavant@wanadoo.fr 02 41 59 53 96 www.passavant.net	Conduite de la vigne : AB et Demeter
--	---

Nom de la cuvée : Ancestrale

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Altération de Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2017

Temps sur lattes : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.45 g/L	0 g/L	13 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine Asseray	FRANCE
------------------------	--------

Emmanuel Asseray La Raterie 49320 VAUCHRETIEN domaineasseray@yahoo.fr 06 74 96 05 92 www.domaineasseray.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	-------------------------------------

Nom de la cuvée : Crémant de Loire

Millésime : 2017

Cépage : Chenin 75% / Grolleau gris 25%

Sol : Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 70 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2017

Temps sur lattes : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.92 g/L	2.7 g/L	12.52 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine de La Croix des Vainqueurs	FRANCE
---	--------

Laurent Bonneau 20 Bis Rue d'Amboise 37210 CHANCAY lacroixdesvainqueurs@gmail.com 06 77 41 51 75 lacroixdesvainqueurs.e-monsite.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	-------------------------------------

Nom de la cuvée : La Croix des Vainqueurs

Millésime : 2017

Cépage : 75% chenin 25 % Chardonnay

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 50

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2017

Temps sur lattes : 14 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,1 g/L	5 g/L	12,5 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine Blouin	FRANCE
-----------------------	--------

Jean-Christophe Blouin 53 rue du Canal de Monsieur - St Aubin-de-Luigné 49190 VAL DU LAYON contact@domaineblouin.fr 02 41 78 33 53 www.domaineblouin.fr	Conduite de la vigne : Agriculture raisonnée Terra Vitis
--	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-schisteux

Age des vignes : 35

Rendement : 65 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

Vin de base : 2016

Temps sur lattes : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.21 g/L	7.5 g/L	12.05 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Caves de la Loire	FRANCE
--------------------------	--------

Frédéric Moreau Route de Vauchrézien 49320 BRISSAC QUINCE baptiste.fabre@uapl.fr 02 41 91 40 93 www.cavesdelaloire.com	Conduite de la vigne : Vignerons en Développement Durable
---	--

Nom de la cuvée : Château de Mauny

Millésime : 2015

Cépage : Chenin Blanc 80% / Chardonnay 20%

Sol : Argiles

Age des vignes : 20-30

Rendement : 74 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

Vin de base : 2015

Temps sur lattes : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.2 g/L	11 g/L	12.1 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine de Nerleux	FRANCE
---------------------------	--------

Amélie Neau 4 Rue de la Paleine 49260 SAINT CYR EN BOURG contact@nerleux.fr 02 41 51 61 04 www.nerleux.fr	Conduite de la vigne : Conventioneelle
--	---

Nom de la cuvée : La Folie des Loups

Millésime : 2015

Cépage : chenin 70, chardonnay 20, cabernet franc 10

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 50 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2015

Temps sur lattes : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.59 g/L	3.2 g/L	12.17 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine de Rocheville	FRANCE
------------------------------	--------

Philippe Porché Les Hauts de Valbrun 49730 PARNAY contact@domainederocheville.fr 02 41 38 10 00 www.rocheville.net	Conduite de la vigne : Terra Vitis et fin de conversion Bio
---	---

Nom de la cuvée : La Favorite

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-sablonneux du Turonien

Age des vignes : 35

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

Vin de base : 2014

Temps sur lattes : 36 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,8 g/L	1 g/L	12,2 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine des Galloires	FRANCE
------------------------------	--------

Maxime Toublanc 1 la Galloire - Drain 49530 OREE D'AOC Anjou solene@galloires.com 07 86 80 74 42 galloires.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	-------------------------------------

Nom de la cuvée : Léon et Jean

Millésime :

Cépage : 100 % Chenin

Sol : Micaschiste

Age des vignes : 10

Rendement : 50 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 24 mois

Vin de base : 2016

Temps sur lattes : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.2 g/L	0 g/L	13 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine la Guillaumerie	FRANCE
--------------------------------	--------

Frédéric Hanse La Liaumerie 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE domainelaguillaumerie@gmail.com 06 51 03 10 54 www.domainelaguillaumerie.com	Conduite de la vigne : Raisonnée sustainable
---	---

Nom de la cuvée : Domaine la Guillaumerie

Millésime :

Cépage : 100% Chenin

Sol : Altération de schistes verts à bruns

Age des vignes : 40

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base : 2015

Temps sur lattes : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	9 g/L	11.95 %

Fines Bulles / Sparkling

AOC Crémant de Loire

Domaine Pithon Paillé	FRANCE
------------------------------	--------

Adrien Moreau 19 Rue Saint Vincent 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY adrien@belargus.com 06 84 77 13 15	Conduite de la vigne : Conversion Bio/ Biodynamie
---	---

Nom de la cuvée : Bulles de Chenin

Millésime :

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo limoneux sur calcaires

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

Vin de base :

Temps sur lattes : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.33 g/L	1 g/L	%

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Crémant de Loire

Vignoble les Grands Retais	FRANCE
-----------------------------------	--------

Freddy Bremaud Lieu dit le Vaujou 49620 LA POMMERAYE vignoblelesgrandsretais@jardinsdelAOC Anjou .fr 06 23 75 62 09 www.facebook.com/vignoblelesgrandsretais	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	-------------------------------------

Nom de la cuvée : Bulles Blanches (BB)

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Limon Argileux

Age des vignes : 25

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

Vin de base :

Temps sur lattes : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	%

