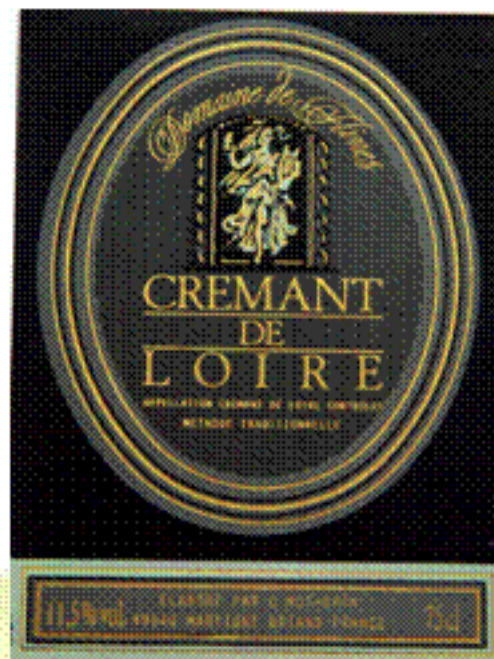




Domaine de Fines

CREMANT DE LOIRE AOC



CÉNOLOGIE :

Récoltés à la main, les vins de base pour le Crémant de Loire sont le résultat d'un pressurage délicat et limité des cépages **CHARDONNAY, GROLLEAU GRIS, CHENIN** issus d'une grande variété de terroirs. La fermentation secondaire en bouteille (18 mois minimum) donne au vin de fines bulles et un arôme délicat.

DÉGUSTATION :

Servir frappé (dans un seau à glace) comme apéritif, pendant un repas fin, ou à la fin d'un repas avec le dessert.

GÉOGRAPHIE :

Vin blanc effervescent produit sur des terrains à prédominance calcaire d'Anjou et Saumur.

EARL **Domaine de Fines** – société civile au capital de 8 000 € – Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60 –

www.domainedefines.com – domaine.de.fines@wanadoo.fr

RCS Saumur : 487675340 – SIRET : 487 675 340 00011 – APE : 0121Z – N° TVA : FR 58 487 675 340 – N° ACCISE : FR007012E0445