



Les Incontournables

Crémant de Loire

BRUT

Appellation
Crémant de Loire
contrôlée

Vendangé à la main
Elevé dans nos caves

Caractère

Robe : Vin à la robe or pâle, aux reflets citron. **Nez :** Fin, élégant, notes de fruits à chair blanche (pêche blanche) et de fleurs d'accacia. **Bouche :** Harmonieuse, fraîche et élégante sur note minérale.

Terroir et vinification



Reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1975, le Crémant de Loire bénéficie d'un climat tempéré-océanique et continental et d'un terroir aux sols très diversifiés (sableux, craie, argilo-calcaires, schistes, granite).

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

Cépages

Chenin (majoritaire), Chardonnay, Grolleau, Cabernet Franc.

Conseils de dégustation

En apéritif ou en accompagnement de fruits de mer ou poisson frais.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 8°C

Distinctions

La qualité des vins Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.



Données logistiques

Code EAN bouteille	3 4161471 20001
Code EAN carton	3 41614 97 1200 6
Volume	750 ml
Degré	12%

Conditionnement

palette 80x120
7 couches x 10 cartons
420 bouteilles



355 avenue de la Clairette - BP 79 - 26150 Die - France - Tél. : +33 4 75 22 30 00 - Fax : +33 4 75 22 30 12 - www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.