



APPELLATION CRÉMANT DE LOIRE CONTRÔLÉE

CRÉMANT DE LOIRE BRUT

HISTOIRE

Dumnacus Vignerons c'est 180 vignerons à porter haut les couleurs de la Loire, à partager la fertié pour les vins, à faire rayonner le savoir-faire de chacun à travers un seul étendard.

Dumnacus Vignerons symbolise les vins de Loire dans toute leur diversité et authenticité.

Dumnacus Vignerons c'est remonter le temps jusqu'à la période gallo-romaine, pour retrouver le valeureux guerrier Dumnacus symbole de la vérité du terroir et d'un esprit libre.

Parce que nos vins lui ressemblent, vous ressemblent, nous rassemblent.

Parce que nos vins révèlent la Loire.

Gloire à la Loire !



Sol, terroir & vinification

Une aire géographique très étendue qui vient sur les aires de l'Anjou et de la Touraine ce qui explique une grande variété de sols et de climats.

Chenin majoritaire, Chardonnay, Grolleau. Vendanges manuelles. Première fermentation en cuve thermorégulée, seconde fermentation en bouteille sur lattes au-delà de 12 mois.

Notes de dégustation

Elaboré à partir d'une seconde fermentation en bouteilles, ce Crémant dévoile une bulle fine. Il s'ouvre sur un nez tout en finesse sur des arômes de fruits blancs aux notes toastées. En bouche le vin est rond, il se distingue pour un bel équilibre. A servir sur un apéritif ou sur des plats élaborés comme des viande blanches en sauce.

Service et conservation

Servir entre 6°C et 9°C. Idéalement dans une flûte à l'ouverture resserrée pour révéler au mieux les arômes et l'effervescence du vin.

