

VOLUPTE DES CLOS BLANC

Bodega: Clos de Maurice

Zona: A.Ô.C. Crémant de Loire, Francia

Variedades: Chenin Blanc y
Chardonnay

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

21 hectáreas de viñedos ecológicos y biodinámicos certificados.

Elaboración:

La primera fermentación alcohólica se realiza en barricas de segundo uso. Seguido de una crianza de casi 8 meses hasta finales de primavera/principios del verano siguiente.

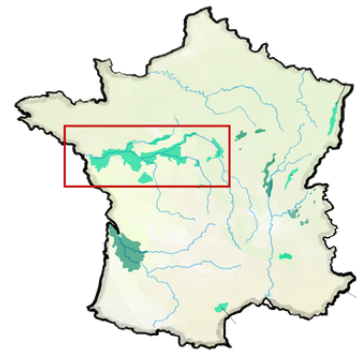
La crianza en botella se realiza en nuestras cavas de sillería durante un mínimo de 15 meses. Los degüelles se hacen sucesivamente según las necesidades. Sin adición de sulfitos ni azúcar.

¿Qué esperar de este vino?

Todo elegancia. Encontramos en boca sus sutiles perfumes de flores blancas y avellana golosa. Gran finura y una efervescencia formada por delicadas burbujas que hacen de este Volupte una referencia en Crémants de Loire.

BODEGAS CLOS DE MAURICE

18 rue de la Mairie
49400, VARRAINS
France



Maridajes:

Va bien con pescados y mariscos. Como aperitivo acompañando entrantes ligeros y quesos frescos. También con aves de corral al horno o a la brasa.

Tª de servicio recomendada:

5-8°C

Les Clos de Maurice



Al igual que los crémants de Borgoña y Alsacia, el Loira también produce un crémant llamado Crémant de Loire. Esta denominación de origen protegida incluye todas las variedades de uva blanca y negra de nuestra región vinícola.

Chenin y Chardonnay son las variedades de uva blanca más representadas pero, al igual que en Champagne, las variedades de uva negra pueden utilizarse muy bien en la producción de vino blanco espumoso. El Loira es un lugar de predilección por las burbujas finas, por lo que se producen grandes vinos. Podemos distinguir los Crémants de Loire de las grandes casas de Saumur y cada vez más la aparición de Crémants de Loire de viticultores independientes y de la agricultura ecológica.

El Crémant de Loire de este viticultor expresa a la perfección estas dos variedades de uva, Le Chenin al 90%: vivaz con aromas de cítricos y flores blancas, y Chardonnay, más suave, redondo, untuoso y con recuerdos a pan brioche.