

# [ CLOS ] MAURICE



## VOLUPTÉ

**Appellation :** Crémant de Loire

**Cépage :** Chenin 90% et Chardonnay 10%

**Sol :** Argilo-calcaire sur Silex rouleur

**Vendange :** manuelle

**Vinification :** convoyage par tapis et pressurage pneumatique.  
Fermentation spontanée basse température en barrique de chêne français.

**Élevage :** en barrique neuve de 6 mois.  
Après mise en bouteille, élevé sur latte minimum 1 an.

**Dégustation :** une robe dorée aux reflets argentés. Un nez fruité et beurré. En bouche il a de fines bulles qui accompagnent des arômes frais de fruits jaunes.

