



## LES AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL BLANC *Crémant de Loire / Chenin et Chardonnay*

**Cépage :** 100% Chenin

**Sol :** Sable et gravier sur schiste

**Age des vignes :** 25 ans

**Culture :** taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau.

**Vendanges :** manuelle en cagette de 12 kg ajourée.

**Vinification :** pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies pendant 3 mois. Puis au minimum 24 mois sur lattes.

**Dégustation :** Robe Jaune pâle avec des reflets verts. Un Nez frais et fruité avec des notes, de pêche blanche, de brioche. En bouche une belle trame acide pour ce vin agréable et fruité. On retrouve en finale la note de brioche perçue au nez.

**Mariages culinaires :** vol au vent de ris de veau, merveilleux au chocolat blanc, clafoutis aux cerises.