

J.DELMARE BRUT

CREMANT DE LOIRE



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-schisteux et argilo-calcaire
Cépages : Chardonnay - Grolleau noir - Chenin

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles
Vinification : Récolté et élaboré entièrement à la propriété selon la méthode traditionnelle avec un stockage sur lattes de 24 mois minimum. Fermentation malo-lactique complète

DECOUVERTE SENSORIELLE

La robe jaune serin, très cristalline respire la fraîcheur par ses nuances jeune-vert. Les bulles virevoltent avec finesse, élégance et détermination.

Le nez est vif, il s'exprime avec fraîcheur sur une gamme aromatique très florale (tilleul, acacia...), puis d'agrumes (citron, pamplemousse) et une délicate pointe végétale de fougère et de fenouil.

L'attaque en **bouche** est vive, finement tactile, avec une impression aérienne dominée par les fleurs et le citron jaune. Une légère perception de fruits secs confirme son élevage patient sur ses lies fines et la très légère acidité dynamise l'ensemble et tonifie la structure afin de permettre de merveilleux accords mets/vin.

ACCORD METS - VIN

Vin d'apéritif par excellence, la cuvée J.DELMARE se marie à merveille avec :

- Des coquillages crus (palourdes, etc.) et cuits (huîtres chaudes, etc)
- Des poissons fumés ou en carpaccio avec une belle huile d'olive
- De nombreux desserts à base de fruits blancs, des glaces, des pâtisseries meringuées, des nougatines, des amandines.

Très belle référence pour toutes vos cérémonies.

Température de service : 6-8°C



1, Rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY
Tél : + 33 2 41 38 10 85 - Fax : +33 2 41 38 18 04
bureau@chateaudeparnay.fr - www.chateaudeparnay.fr