

***Le Clos des Sables*** La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit  
olivier.picherit@orange.fr

Produit issu de l'agriculture Bio  
mais élaboration externalisée

Viticulteur  
+(33) 6 84 63 65 28

[www.clos-des-sables-vins.fr](http://www.clos-des-sables-vins.fr)

## FICHE TECHNIQUE CREMANT DE LOIRE **BLANC**

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : 50 % CHENIN , 25% CHARDONNAY, 25% CABERNET FRANC

Vinification : vendange à la main , pressurage pneumatique avec chargement par gravité . Fermentation , prise de mousse , 12 à 14 mois sur lattes avant dégorgement et mise sur pointe .

Dégustation : Une bulle fine et complexe qui concentre les attraits des 3 cépages : floral , minéral et fruité .

Accords Mets / Vins : Servir entre 5 et 8 ° C à l'apéritif et en dessert .

---

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : 50 %CHENIN , 25% CHARDONNAY, 25% CABERNET FRANC

Wine making process: Grapes harvested in the hand before press machine loaded by gravity flow. Bottle fermentation process , minimum 12 months ageing , disgorging and neck down bottles .

Tasting : A fine and complex sparkling wine combining all characteristics from 3 grape varieties .

Affinity with food : Best enjoyed between 5 to 8 ° celsius for aperitive and with desserts .