

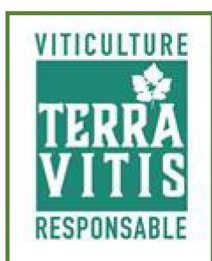
FICHE TECHNIQUE

CREMANT DE LOIRE Rosé brut- ALMA

Vin d'Appellation d'Origine Contrôlée

Millésime 2019

Cépages	100 % Grolleau
Nature du sol	Schistes
Vignes	Densité de plantation 6600 pieds/ha. Vigne de 43 ans palissée conduite en viticulture durable avec culture des sols et confusion sexuelle.
Vinification	Récolte manuelle dans des caissettes. Raisin pressé et sélectionné suivant des normes très spécifiques. Ce vin est ensuite élaboré selon des méthodes traditionnelles, avec une période de 12 mois sur lattes dans nos caves.
Fiche analytique	% volume naturel : 12.50 % vol. BRUT
Caractéristique du vin	Robe rose pâle, nez de fruits blancs et d'agrumes. Fraîche et fruitée la bouche est animée de bulles soyeuses et denses. Servir entre 6 et 8° C



Notre Vignoble certifié Terra-Vitis c'est :

- **Le respect de l'environnement** : favoriser la biodiversité avec des pratiques naturelles en limitant les intrants chimiques (pas d'insecticides, pas d'herbicides).
- **Le respect du consommateur** : proposer un vin sain et de qualité avec récolte manuelle à pleine maturité. Garantir une traçabilité de la vigne à la bouteille.

Vignes de l'Alma

EARL DU CLOS DE L'ALMA - Romain CHEVALIER – 49410 ST FLORENT LE VIEIL – France