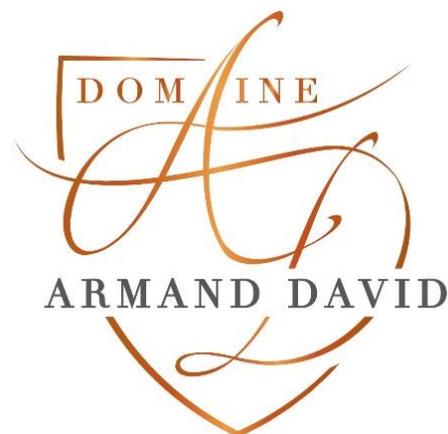


AOP Crémant de Loire

Prestige d'Armand



- ❖ **Cépage** : 80% Chardonnay, 20% Pineau noir
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : 12 mois en barrique 500 litres (tonne) et 36 mois sur lattes
- ❖ **Age de la vigne** : 25 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Apéritif, Viande blanche tendre, Poulet à la crème, Dessert ou Pâtisserie

❖ **Commentaire de sommelier :**

Dans un style plus puissant et plus élégant, le Crémant de Loire présente une légère couleur de paille or.

Présentant des bulles d'une grande finesse, la première bouche est ronde et particulièrement élégante. Il nous offre des arômes intenses de brioche, vanille, poire cuite, pêche puis ensuite de belles notes de minéralité. Le bois est fondu et la bouche est ronde, élégante avec des touches crémeuses de truffe et une très belle acidité au final.

Le Prestige D'Armand est un accord parfait pour débiter en apéritif sur une note légère et ronde ; il peut également finir un repas pour équilibrer un dessert sucré avec la finesse des bulles qui apporteront une belle fraîcheur.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

