



ACQUISTATO IL

Crémant de Loire Brut

S.a.

La bollicina che accompagna tutto



Il Crémant de Loire di Domaine des Sablonnières nasce tra Saumur e Anjou, nel cuore vibrante della Loira. È una bollicina che interpreta il territorio con leggerezza e precisione, prodotta secondo metodo tradizionale per esprimere finezza e identità. I suoli sabbiosi e calcarei donano tensione e una trama minerale sottile ma riconoscibile. Nel calice le bollicine sono fini e continue, con un profilo aromatico che richiama mela fresca, agrumi e delicati sentori floreali. Il sorso è dinamico, fresco, con una chiusura pulita che invita subito al secondo brindisi. Non cerca effetti speciali, ma equilibrio e bevibilità contemporanea. È la scelta perfetta per aperitivi curati, cucina leggera o momenti da celebrare con naturale eleganza. Un Crémant autentico, capace di unire tradizione della Loira e stile moderno in un'unica, brillante espressione.

Domaine des Sablonnières nasce tra le colline di Saumur e Anjou, nel cuore della Loira, dove il paesaggio alterna vigne, sabbie e suoli calcarei. Il nome richiama proprio la natura dei terreni sabbiosi che caratterizzano questa zona e che donano ai vini finezza e tensione. La cantina lavora nel solco della tradizione locale, valorizzando i vitigni simbolo del territorio come Chenin Blanc e Cabernet Franc. In vigna l'approccio è attento e rispettoso, con l'obiettivo di preservare equilibrio e identità. In cantina si privilegiano vinificazioni essenziali, per lasciare spazio alla purezza del frutto e alla voce del terroir. I vini esprimono freschezza, precisione e una mineralità elegante. Domaine des Sablonnières rappresenta una Loira autentica, meno costruita e più territoriale, pensata per chi cerca carattere e bevibilità in perfetto equilibrio.

La Vigna

Terreno falun, sabbia, selce

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Loire

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Aperitivi, antipasti

Vinificazione Fermentazione in legno e poi 24 mesi sui lieviti in bottiglia.

Sensazioni dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal perlage fine e persistente, al naso esprime sentori aggrumati, con note di frutti gialli accompagnate da cenni di pasticceria. In bocca è fine e cremoso, estremamente vivace e perfettamente equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821