

CRÉMANT DE LOIRE

MÉTHODE TRADITIONNELLE

1 VENDANGE MANUELLE



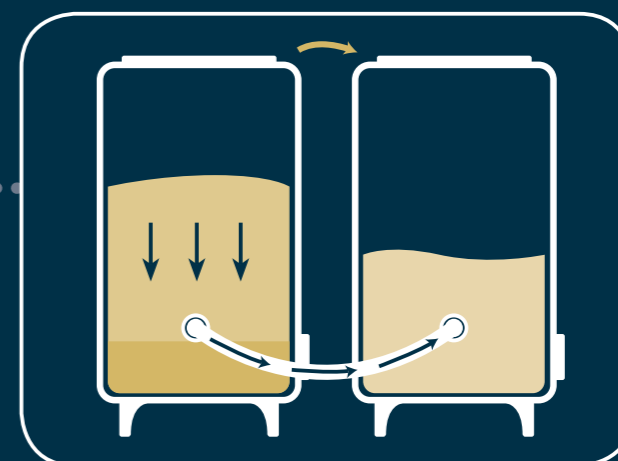
Les raisins sont récoltés en grappes entières pour ne pas les abîmer.

2 PESAGE, PRESSURAGE



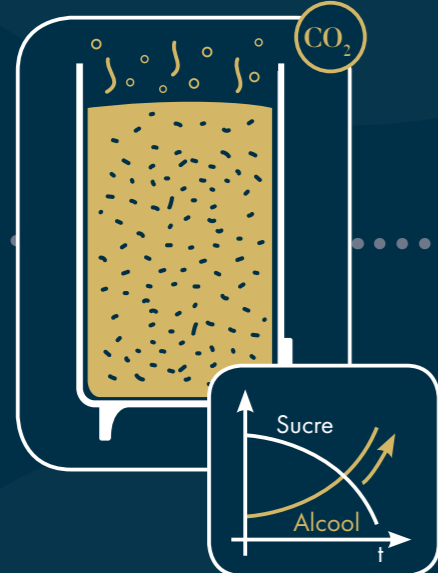
Les raisins sont d'abord pesés puis un pressurage lent et doux permet d'extraire uniquement le jus de cœur des baies de raisins en respectant le rapport de 100L de moût au maximum pour 150 kg de raisin.

3 DÉBOURBAGE



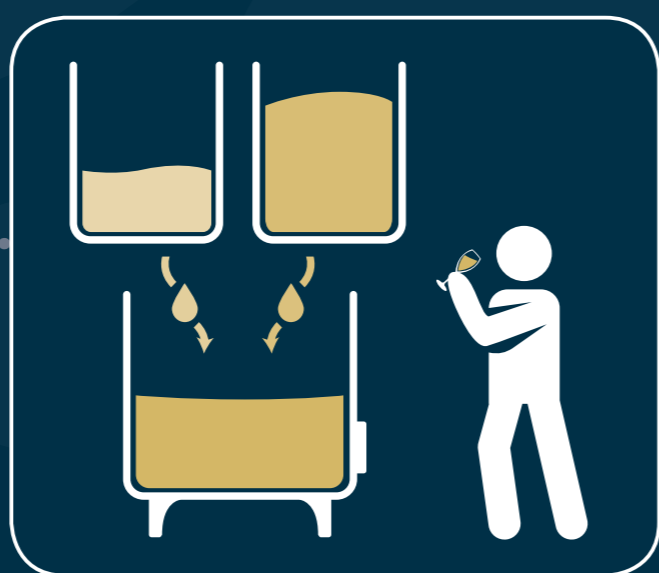
On obtient le jus clair par sédimentation et soutirage pour enlever les débris de pellicule et de pulpe.

4 FERMENTATION



Des levures transforment le jus de raisin en vin.

5 ASSEMBLAGE



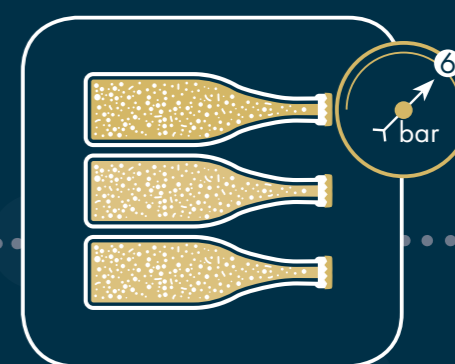
Après un élevage, les vins issus de différents cépages ou terroirs sont assemblés en fonction du style souhaité par le vigneron.

6 TIRAGE OU MISE EN BOUTEILLE



Pour réaliser la seconde fermentation en bouteille, on ajoute une liqueur de tirage avec des levures et du sucre.

7 PRISE DE MOUSSE 2ND FERMENTATION EN BOUTEILLE



Le vin fermente pendant 1 à 2 mois grâce aux levures qui vont produire du CO₂ et entraîner la prise de mousse.

8 ÉLEVAGE SUR LATTES



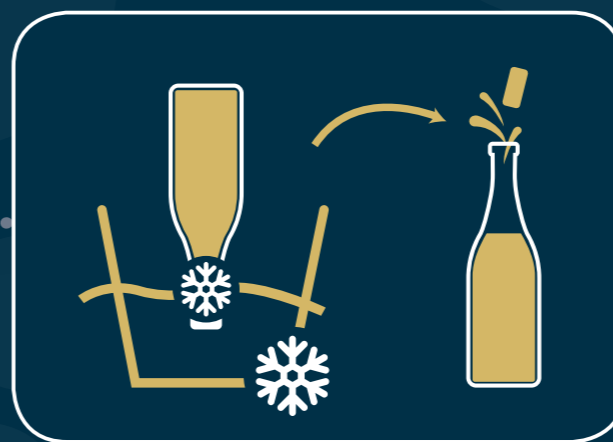
Pendant 9 mois minimum les bouteilles restent immobiles en cave, les lies libèrent leurs complexes aromatiques et donnent de la rondeur au vin.

9 REMUAGE



Les bouteilles sont remuées délicatement et progressivement placées tête en bas pour concentrer le dépôt de lies dans le goulot.

10 DÉGORGEMENT



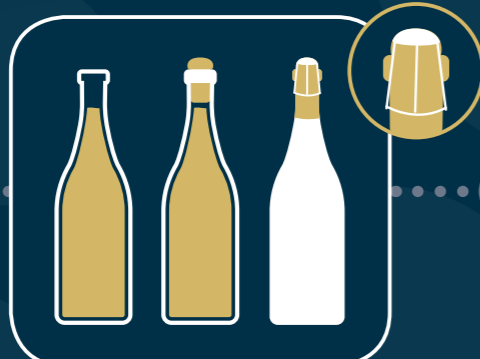
Plongé dans un bain glacé le dépôt est congelé puis expulsé de la bouteille par la pression interne.

11 AJOUT DE LA LIQUEUR D'EXPÉDITION



Réajustement du niveau de la bouteille par la liqueur de dosage, secret de chaque producteur pour obtenir le vin désiré.

12 BOUCHAGE ET MUSELAGE



13 DÉGUSTATION

