



FAMILLE HÉRAUD

Champerrière Brut

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Loire



40 % Melon de Bourgogne (Muscadet)
40 % Chardonnay
20 % Seyval blanc



Alcool : 12,5 %



Vendange des raisins à maturité, sous des températures fraîches pour favoriser la complexité aromatique naturelle. Débourage à froid. Fermentation en cuve souterraine d'environ 15 jours entre 16 et 18 degrés C. Élevage sur lie pendant 8-10 mois. Assemblage des vins pour mise en refermentation bouteille à la propriété pour une période d'élevage sur latte d'environ 12 mois. Dégorgement avec ajout d'une faible dose de liqueur d'expédition



Avec un assemblage de cépages de la Loire : Melon B., Chardonnay et Seyval. Nous recherchons l'expression des fruits et la fraîcheur complexe typique de la Loire. On ressent un mélange d'agrumes et de fruits rouges comme peut laisser penser les faibles reflets rouges de ces bulles !



Situé à Clisson dans le Pays Nantais, le Château Vallon des Perrières est géré par la cinquième génération de la famille Héraud, Gwenael et Romain Héraud. Leur recherche de qualité et de respect du terroir transparaît dans leurs pratiques recherchées, dans les cuvées parcellaires et dans l'originalité de leurs vins de toutes les couleurs.

