

LOUIS VALLON

Crémant de Bordeaux

BLANC DEMI-SEC

UG BORDEAUX regroupe depuis 2007 les Caves de Sauveterre-Blasimon- Espiet et les Vignerons de Saint-Pey-Génissac et se positionne comme le premier metteur en marché de vins de Bordeaux.

300 coopérateurs s'unissent pour produire vins rouges, rosés, blancs, moelleux et Crémants de Bordeaux en associant leur savoir-faire aux outils de vinification les plus à la pointe.

Qualité, traçabilité et engagement pour l'environnement , de la grappe à la bouteille.

Origine

Louis Vallon Crémant de Bordeaux Demi Sec est élaboré selon des règles très strictes en respectant un cahier des charges propre aux Crémants.

Les vendanges sont manuelles et le transport s'effectue directement au pressoir à l'aide de palox.

Selon la légende, pendant la guerre de 100 ans, un abbé soigna un jeune soldat anglais et lui fit découvrir une boisson pétillante de sa fabrication. L'abbé avait l'habitude d'arpenter ses vignes lorsque les combattants français et anglais se retiraient et raconta que le vallon luisait au clair de lune. Le jeune anglais comprit "Vallon Luit" et lorsqu'il rentra auprès des siens il parla de ce "Luit Vallon" qui devint notre Louis Vallon.

Cépages

Sémillon et Cabernet Franc.

Vinification

Après des vendanges précoces à la main, les différentes phases d'élaboration suivent la méthode traditionnelle : pressurage, 1^{ère} fermentation, prise de mousse en bouteille pour la 2^{ème} fermentation, élevage, remuage, dégorgement et titrage. Notre Louis Vallon est élevé pendant au moins 12 mois sur lattes au cours desquels se développent ses qualités aromatiques et gustatives.

Description Organoleptique

Ce vin présente des bulles légères et une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est subtil et discret. La bouche est agréable et plutôt longue, très pétillante et légèrement sucrée.

Alliance mets-vins

Ce Crémant ravira les palais à l'apéritif et au dessert.

