

Légende de Louis Vallon

CREMANT DE BORDEAUX



Origine

La légende raconte que durant la guerre de 100 ans, un abbé cultivait ses vignes au clair de lune, quand les combats cessaient. Cet abbé porta secours à un soldat anglais blessé. Durant sa convalescence il lui fit découvrir sa boisson pétillante qu'il produisait « quand le vallon luit », premiers mots français que prononça l'anglais. En souvenir de cette rencontre l'abbé renomma sa boisson Luit Vallon qui en traversant le temps devint Louis Vallon.

Au Vignoble & au Chai

Légende de Louis Vallon Brut 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.

Les cépages sont assemblés avec soin par nos œnologues puis vinifiés de manière traditionnelle et élevé pendant au moins 36 mois sur lattes.

Description Organoleptique

FRUIT ☒ ☒ ☒ ☒ ☐
BOIS ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
INTENSITÉ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒

GARDE ☒ ☒ ☒
TEMPÉRATURE **8°C**

Légende de Louis Vallon est un crémant d'exception, noble et raffiné. Sa belle robe dorée aux fines bulles, séduit le regard. La richesse de ses arômes ensoleillés et ses notes gourmandes d'abricot, de noisette et de brioche font de lui un crémant de caractère.



Assemblage

Merlot, Sémillon,
Cabernet Franc,
Muscadelle



Mets & vins

Foie gras mi-cuit au
torchon, tarte aux
fruits