

BORDEAUX
Families

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

Louis Vallon Blanc 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 12 mois sur lattes.

Description Organoleptique

FRUIT
BOIS
INTENSITÉ

GARDE
TEMPÉRATURE **8°C**

Louis Vallon est un crémant distingué et équilibré. La brillance de sa robe et la légèreté de ses bulles en font un vin pétillant festif et séduisant. Ses notes de fleurs blanches lui donnent volupté et élégance. La délicatesse des arômes de pêche apporte une subtile touche de gourmandise.



Assemblage

Merlot, Cabernet Franc, Sémillon et une touche de Muscadelle,



Mets & vins

En apéritif avec des huitres ou avec un dessert comme un cannelé bordelais