

Louis Vallon – Blanc de Noirs

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 de Noirs 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

Description Organoleptique

FRUIT	■ ■ ■ □ □	GARDE	■ ■ □
BOIS	□ □ □ □ □	TEMPÉRATURE	8°C
INTENSITÉ	■ ■ ■ ■ □		

Louis Vallon Blanc de Noirs nous charme avec son nez intense de pêche blanche et d'amande. Sa délicate effervescence nous dévoile de jolis arômes de fruits d'été et notes briochées qui s'accordent à merveille à vos moments chics et festifs.

Notre savoir-faire en fait un Crémant de Bordeaux élégant et moderne !



Assemblage

Merlot, Cabernet Franc



Mets & vins

En apéritif ou des coquilles Saint-Jacques au safran.