



Les Quarterons

Clos des Quarterons
FRANCE, LOIRE, CRÉMANT-DE-LOIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	55 Hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	10.4 g/L
SUPERFICIE	30 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé sur le terroir de Saint Nicolas de Bourgueil.
GÉOLOGIE DU SOL	Graviers sur fond argileux.
ÉLEVAGE	Conformément à la Méthode Traditionnelle, le vin de base est embouteillé et la seconde fermentation (ou prise de mousse), se fait en bouteilles. Afin d'obtenir de fines bulles, nous laissons reposer nos bouteilles sur lattes pendant 18 mois minimum.

CODE SAQ
14747156

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
28.45 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Cela fait plus de 180 ans que le Clos des Quarterons accueille sur ses terres la famille Amirault. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquelles six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité. Aujourd'hui, c'est sur une trentaine d'hectares qu'ouvre les portes du Clos sur le chemin d'une histoire familiale dans laquelle chacun laisse son empreinte et son savoir-faire à la génération future.