



Crémants ou vins effervescents ? Une sélection de bonnes bouteilles pour se faire plaisir...

Vins effervescents, pétillants, perlants, mousseux et crémants, les termes sont multiples pour désigner ces nombreux vins français élaborés dans toutes les grandes régions viticoles. Il faut néanmoins savoir que le terme officiel défini par la réglementation européenne est vin mousseux. Un fait qu'il faut accepter en dépit de sa connotation péjorative, qui a tendance à mettre en doute la qualité de ces vins.

PAR SENIORACTU.COM | Publié le 31/10/2024



Toujours en AOP crémant de Loire, le J. de Villebois Collection 1180 brut offre également de belles sensations.

Elaboré à partir de trois cépages : chenin blanc, cabernet franc et chardonnay qui ont été cultivés sur des sols d'argile et de silice. Après des vendanges manuelles le crémant J. de Villebois est élevé pendant une période de 12 mois dans des caves en tuffeau.

Il offre une robe dorée d'où se dégage des chapelets de fines bulles. Au nez, on relève l'intensité des agrumes dont on retrouve la vivacité en bouche qui se termine par une belle rondeur. Crémant de Loire J. de Villebois, 9,80€.

https://www.senioractu.com/Cremants-ou-vins-effervescents-Une-selection-de-bonnes-bouteilles-pour-se-faire-plaisir_a26036.html