

# CRÉMANT DE LOIRE DIAMANT DE LOIRE CUVÉE RÉGENT BRUT

A gama Diamant de Loire é o resultado de uma rigorosa seleção dos lotes mais destacados para a elaboração de um Cremant de Loire e de rara e preciosa qualidade. O clima na região é oceânico, temperado e bastante seco. O Solo nesta região do Loire está composto por pedras obscuras de xisto, conhecidas como "Anjou Noir". Este Cuvée Le Régent leva o nome de um magnífico diamante único



Vale do Loire



Chenin Blanc e Chardonnay



A colheita da uva é elaborada à mão. A primeira fermentação alcoólica é efetuada em cubas termo-reguladas de aço inoxidável. A segunda fermentação é feita na própria garrafa.



Elaborado através do Método Champenoise. Envelhece pelo menos 12 meses em garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com reflexos dourados.



Aromas frutados e notas de brioche de grande intensidade.



Na boca é muito sutil, com perlage delicado, traz frescor e intensidade agradável com ótima persistência.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Perfeito como aperitivo, saladas e carnes brancas.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 10,3 g/l

Acidez Total: 3,48 g/l

PH: 3,22



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO