



CRÉMANTS DE LOIRE

Par Isabelle Bachelard

Le Crémant de Loire a été reconnu AOC le **17 octobre 1975**. **247 000 hectolitres** sont produits par **38 élaborateurs et 597 producteurs** sur une surface de **2 626 hectares**. Aujourd'hui, **26,7 millions de cols** sont commercialisés. Plusieurs cépages composent la mosaïque du crémant de Loire : le chenin, le cabernet franc, le chardonnay, le pinot noir, le grolleau noir, le grolleau gris et même, plus rare, l'orbois. Le cabernet sauvignon et le pineau d'Aunis peuvent également entrer partiellement dans l'encépagement.

J. de Villebois

Collection 1180

9,80 €

91/100

Les premières bulles en appellation réussies pour le domaine J. de Villebois. Elles charment par leur équilibre, leur nez frais et leurs saveurs délicates de fruit et de fleur. Bravo à l'assemblage tourangeaux de chenin blanc, cabernet franc et chardonnay sur sol argilo-siliceux reposant sur une base de tuffeau.

● *Rillettes de Tours.*