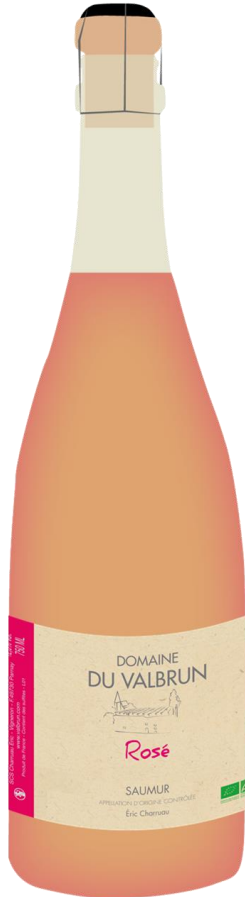


Parnay, non loin de Saumur, vendanges 1983. Éric Charruau apprend dans les pas de son père Jean-Pierre. Chez eux, les vignes sont une histoire de famille, elles précèdent le Domaine du Valbrun. Leurs recherches les mèneront dix générations en arrière, le paysannat familial remonte à 1722. Désormais accompagné par son fils Léo, ils poursuivent ce travail en culture biologique pour donner vie à des vins reflétant toute la complexité des terroirs saumurois.

Charruau & Fils.

DOMAINE
DU VALBRUN

Crémant de Loire Rosé



Vignoble. Crémant de Loire (méthode traditionnelle), commune de Parnay, vignes de 10 à 40 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire. **Cépage.** 100 % Cabernet Franc. **Terroir.** Sol argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Vendanges manuelles en caisse. **Vin.** Pressurage lent et contrôlé pour extraire la couleur rosée souhaitée. Elevage 12 à 18 mois sur lies fines avant dégorgement. **Dégustation.** Un coup de bulles ? Ici, c'est de la convivialité, du partage que l'on recherche. Le Crémant Rosé désaltère, sa robe saumon et ses arômes fruités accompagnent parfaitement tapas et planches d'apéritifs.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur le travail d'Éric, Léo et toute l'équipe. Horaires indicatifs : lundi au samedi 09 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 19 h 00.

Domaine VALBRUN
Eric & Léo CHARRUAU
74, rue du Valbrun 49730 PARNAY
02 41 38 11 85
06 22 05 18 38

www.domaineduvalbrun.com