



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

De Chanceny - Impetus, Crémant de Loire - De Chanceny - Impetus, AOP

Crémant de Loire, Effervescent Brut, 2016



PROFITSÉLUTION : Auswahl der Parzellen mit dem Profil reifer Früchte. Manuelle Lese. Schonende Pressung und Gärung bei kühlen Temperaturen (18°C), damit die Aromen erhalten bleiben. Auswahl des Pressguts aus der mittleren Pressung. Zweite Gärung in der Flasche nach der traditionellen Methode.

Die mindestens 48-monatige Lagerung auf Latten vor dem Degorgieren führt zu einer unvergleichlich feinen Perlage.

REBSORTEN : Chardonnay 40%, Chenin blanc 40%, Cabernet franc 10%, Grolleau 10%

SERVIEREN : Kühl genießen (8°C).

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Vom Aperitif bis zum Dessert genießen, als Begleitung zu Barsch-Carpaccio mit Basilikum, zu Morchel-Ravioli oder zu Apfel-Aprikose-Crumble.

www.lesvignoblesedonis.com