Crémant de Loire Brut Prince Alexandre

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

TERROIR : Les raisins de la cuvée Brut Prince Alexandre proviennent de terroirs argilo-calcaires et tuffeau sélectionnés dans le sud du Saumurois. Un vieillissement minutieux dans nos caves lui confère une fraîcheur et une finesse uniques.

VINIFICATION : Les raisins sont cueillis à la main et pressés délicatement. Une première fermentation fraîche (18°C) permet de préserver tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille, selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE : Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves de tuffeau pendant au moins 12 mois avant d'être dégorgées, afin de développer un perlage d'une finesse incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster à l'apéritif ou tout simplement pour le plaisir (fromages à pâte molle, tartes aux fruits, sorbets, etc.).

Couleur jaune pâle. Bulle fine et persistante.

Bouquet fin, vif, complexe, associant la fraîcheur du Chenin blanc et les notes florales du Chardonnay au fruit du Cabernet franc.

Entrée en bouche vive, avec une structure ronde et une suite élégante. Belle longueur en bouche, avec des notes de fruits frais (poires, pêches).

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.