

Crémant de Loire Brut Loria



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : En plein coeur de la vallée de la Loire et de ses châteaux royaux, nos vignes se situent dans la région au sud de la ville de Saumur.

TERROIR : Les vignes poussent sur un terroir calcaire (le tuffeau). Utilisé pour la construction des habitations et des châteaux de la région, il est aussi idéal pour la culture de la vigne.

ÉLEVAGE : Les 18 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves en tuffeau avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).



Robe jaune pâle aux beaux reflets or. Fines bulles persistantes.



Le nez dévoile les notes florales du Chenin blanc, la fraîcheur vive du Chardonnay, et le fruité du Cabernet franc, offrant ainsi un équilibre harmonieux et unique.



L'attaque est fraîche, avec une structure généreuse qui se développe avec élégance. En bouche, les arômes de fruits frais, de poire et de pêche se prolongent avec une belle persistance.

www.lesvignoblesedonis.com