Crémant de Loire Brut La Perrière

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Le climat tempéré de la vallée de la Loire permet aux raisins de développer une maturation idéale livrant ainsi des vins intenses en arômes.

TERROIR : Le vignoble est implanté sur les buttes de tuffeau (craie) du Saumurois.

ÉLEVAGE : Les jus sont sélectionnés et seuls les plus fins et équilibrés entrent dans l'assemblage final. Elevage sur latte de 24 mois dans nos caves naturelles de tuffeau.

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

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster lors de cocktails et réception, en accompagnement de plats relevés (ceviche de dorade royale, carpaccio de boeuf sauce Thaï ou encore des brochettes de gambas au curry) ou de desserts aux fruits rouges.

Robe jaune pâle, reflets brillants. Fines bulles persistantes.

Intensité aromatique délicieusement briochée où se mêlent poire et pêche de vigne.

Ample et crémeux évoluant tout en harmonie. Complexité aromatique sur de riches notes de pâtisseries aux fruits frais.

www.lesvignoblesedonis.com

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