

Crémant de Loire Brut blanc

Charles de Villeneuve



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2700 hectares. Elaboré à partir de raisins de Chenin blanc, de Chardonnay et de Cabernet franc sélectionnés sur une parcelle située dans le sud du saumurois.

TERROIR : Les raisins proviennent de terroirs d'argilo-calcaire, de tuffeau et de schiste au sud du Saumurois. Les vendanges manuelles permettent de sélectionner attentivement les fruits de nos belles cuvées.

VINIFICATION : Un pressurage doux et une fermentation fraîche (18°C) permettent de préserver les arômes délicats et purs des raisins. La deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle, apporte ses bulles élégantes à nos vins.

ÉLEVAGE : Les bouteilles auront un vieillissement sur lattes de 12 mois minimums, avant dégorgement, dans nos caves de tuffeau.

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

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs, un risotto aux asperges ou une tarte aux pêches jaunes.



Couleur jaune clair. Bulle fine et persistante.



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



L'attaque en bouche est vive, la structure ronde et élégante aux arômes de fleurs blanches. La finale est longue et agréable sur des notes de poires et pêches juteuses.

www.lesvignoblesedonis.com