Organic, Escapade, Crémant de Loire Blanc Brut Escapade, Array, Effervescent Brut

VIGNOBLES EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

LAGE : Die für diese Cuvée verwendeten Trauben werden von Rebstöcken aus dem Gebiet der Gemeinde Montreuil-Bellay, mitten im Weinbaugebiet Saumur, von Hand gelesen.

TERROIR : Das Terroir, auf dem unsere Rebstöcke gedeihen, weist Kreidekalk-Böden auf.

WEINHERSTELLUNG : Dank der manuellen Lese, der schonenden Pressung und der Gärung bei kühlen Temperaturen (8°C) bleiben die Aromen erhalten. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Säfte nach der traditionellen Methode.

REIFE : Dank der Lagerung in unseren Tuffsteinkellern und der Mindestalterung über 12 Monate entwickelt sich in unseren Weinen eine unvergleichlich feine Perlage.

REBSORTEN : Chenin ou chenin blanc 100%

SERVIEREN : Auf 8 bis 10°C gekühlt servieren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Diese Cuvée passt perfekt als Aperitif zu Verrinen mit Avocado, Zitrone und Sesam oder zum Dessert mit Apfeltarte (vegan) oder Mandelmilch-Panna Cotta auf Brombeercreme.

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.