

Crémant de Loire Brut

Escapade



SITUATION : Le raisin issu de cette cuvée est récolté manuellement dans nos vignes situées sur la commune de Montreuil-Bellay, en plein coeur du saumurois.

TERROIR : Le terroir où s'épanouissent nos vignes est constitué de craie tuffeau.

VINIFICATION : Grâce à une récolte manuelle, un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (8°C), la conservation des arômes est maintenue. La seconde fermentation à lieu en bouteille selon la Méthode Traditionnelle après la sélection des meilleurs jus.

ÉLEVAGE : Au coeur de nos caves de tuffeau et grâce à un vieillissement d'une durée minimale de 12 mois, les bulles qui évoluent dans nos vins sont d'une finesse incomparable.

CÉPAGES : Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE : Servi entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS : Cette cuvée accompagnera parfaitement vos apéritifs avec des verrines d'avocat, citron et graines de sésame, ou des desserts avec une tarte aux pommes (végan) ou encore une Panna Cotta au lait d'amandes sur coulis de mûres.

www.lesvignoblesedonis.com