



ESCAPADE



Crémant de Loire Brut Escapade

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

Issue de raisins de l'agriculture biologique et fort de son engagement auprès de la cause animale, cette cuvée témoigne de l'avancée de nos techniques de vinification, qui permettent aujourd'hui de produire dans le respect de chacun.

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.

À LA VIGNE

Le travail à la vigne est soigné et scrupuleux, ainsi les ressources en eau et en air, l'environnement ou encore la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

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.

CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE

Servi entre 8 et 10°C.

DÉGUSTATION

Cette cuvée dévoile des arômes délicats de fruits à chair jaune (poire juteuse, pêche), d'agrumes et de menthe fraîche. L'attaque en bouche est crémeuse, révélée par des bulles qui apportent de l'onctuosité. La finale est persistante, sur des notes de fruits secs et de réglisse. La robe est de couleur jaune, dorée.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Sakura Japan Women's Wine Awards

