

# Crémant de Loire Brut Cuvée de la Chevalerie



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**TERROIR :** Les raisins proviennent d'une sélection de terroirs argilo-calcaires, de tuf craie et de schiste au sud de la région de Saumur. Un vieillissement soigneux dans nos caves à craie tuf rehausse sa fraîcheur et sa finesse.

**VINIFICATION :** La cueillette à la main, le pressage doux et la fermentation froide (18°C) garantissent la conservation de tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille d'une sélection des meilleurs vins, selon la Méthode Traditionnelle.

**ÉLEVAGE :** Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves à tuf pendant au moins 12 mois avant de dégorger, pour obtenir une perle d'une finesse incomparable.

**CÉPAGES :** Chenin ou chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc

**ACCORDS GOURMANDS :** A déguster frais (8-10°C) de l'apéritif au dessert, avec houmous, en accompagnement de crevettes au curry ou d'un plateau de fromage (comté, mimolette)

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)