

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



Cabernet franc – Rosé Brut

Région : Val de Loire – Vignoble de Touraine

Terroir : Sol s argilo-siliceux – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Chinon

Cépage : Cabernet franc

Culture de la vigne : lutte raisonnée

Méthode Traditionnelle : 15 mois sur lattes minimum

Dosage : Brut - (environ 8 g/l)

Alcool: 12,5 %

De l'origine à l'originalité : Le Cabernet franc est le cépage rouge le plus planté en Val de Loire (56 % de l'encépagement en rouge). Implanté depuis le XI^{ème} siècle, on l'appelle aussi « breton » et au XV^{ème} siècle déjà Rabelais en faisait l'éloge. Connue et reconnue pour sa subtilité et son élégance qui donnent de grands vins rouges, le Cabernet franc vous surprendra par ces mêmes qualités dans les vins de fines bulles.

Au verre : Le Cabernet Franc, élégant de corps et gourmand d'esprit avec ses notes de framboise et de violette, est un grand séducteur. Aérien par la finesse de ses bulles, il assure à l'apéritif les préliminaires d'une longue soirée. Il saura aussi être le partenaire idéal des charcuteries fines, volailles, grillades, et fromages affinés.

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Le Cabernet Franc, élégant de corps et gourmand d'esprit avec ses notes de framboise et de violette, est un grand séducteur. Aérien par la finesse de ses bulles, il assure à l'apéritif les préliminaires d'une longue soirée. Il saura aussi être le partenaire idéal des charcuteries fines, volailles, grillades, et fromages affinés.

« Nous ne sommes pas la énième génération d'une famille de vigneron, et pourtant devenir « Cultivateurs de fines bulles » était inscrit dans nos gènes. Nos vins mousseux de qualité, uniques et authentiques, mettent en valeur les cépages et terroirs de notre vignoble. »
Cécile Thomas & Iwan Escher

Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle

Mis en bouteille par EMB 37210C
pour ESCHER & THOMAS,
41400 Chissay-en-Touraine
www.escher-thomas.com

Brut 12,5 % Vol 750 ml
Contains sulfites • Product of France

L2017CF1/80001

La Méthode Traditionnelle selon Escher & Thomas :

La Méthode Traditionnelle (anciennement dite « Méthode Champenoise ») est la succession de deux fermentations : la première donnant naissance au « vin de base », et la seconde se déroulant en bouteille, appelée « prise de mousse ». C'est ainsi que nous élaborons notre gamme de fines bulles avec un soin tout particulier sur ces deux étapes clés. Notre approche, dès la vendange, est de récolter des raisins mûrs, issus de faibles rendements, dans un souci d'équilibre aromatique avant tout. A la recherche de l'expression pure et authentique du cépage dans son terroir, notre travail consiste à préserver ce que nous donne la nature. C'est ainsi que, pour toutes nos fermentations, nous avons sélectionné une levure très ancienne qui exprime l'identité originelle du raisin. Retrouvée dans une bouteille de 1895, cette levure a vécu à la période pré-phyllloxérique : elle ne s'est donc pas développée dans un environnement impacté par les traitements phytosanitaires modernes. Son travail lent et minutieux nous assure à la fois une grande finesse de bulles et un éclat aromatique immédiat.

Iwan Escher & Cécile Thomas