

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



Melon de Bourgogne – Extra Brut

Région : Val de Loire – Vignoble Nantais

Terroir : Socle granitique – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Muscadet-Sèvre-et-Maine

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture de la vigne : lutte raisonnée

Vendanges manuelles

Méthode Traditionnelle : 15 mois sur lattes minimum

Dosage : Extra Brut – (environ 4 g/L)

Alcool : 12 %

De l'origine à l'originalité : Le cépage Melon de Bourgogne (ou Melon B.) est bien souvent méconnu des consommateurs. Il est pourtant le cépage blanc le plus planté en Val de Loire. Le terroir granitique du Pays Nantais est idéal pour l'expression de sa subtilité minérale. L'élevage sur lies, traditionnel pour les vins du Muscadet, leur apporte de la complexité : c'est le même effet que l'on observe pendant la prise de mousse et le temps d'élevage sur lattes.

Au verre : Le Melon B sur son terroir granitique tout proche de l'océan, s'exprime sur des notes fruitées et florales empreintes d'une minéralité identitaire. Compagnon idéal des huîtres, fruits de mer, poissons de rivière et de mer, sa grande fraîcheur évoque les embruns maritimes.

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Le cépage Melon B, sur son terroir granitique tout proche de l'océan, s'exprime sur des notes fruitées et florales, empreintes d'une minéralité identitaire. Il est le compagnon idéal des huîtres et fruits de mer.

« 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 44088C
pour ESCHER & THOMAS,
41400 Chissay-en-Touraine
www.escher-thomas.com

Extra-Brut 12 % Vol 750 ml
L2071M1 / B0001
Contains sulfites • Product of France

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