

# ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



## Sauvignon – Extra Brut

**Région :** Val de Loire – Vignoble de Touraine

**Terroir :** Sol sableux sur argiles de Sologne – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Touraine (commune de Oisly)

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Culture de la vigne :** selon le cahier des charges Terra Vitis

**Méthode Traditionnelle :** 18 mois sur lattes minimum

**Dosage :** Extra Brut – (environ 6 g/L)

**Alcool :** 12 %

**De l'origine à l'originalité :** Le cépage Sauvignon est très répandu. L'un de ses terroirs de prédilection se trouve en Touraine, sur les remarquables terroirs sableux et profonds de la région de Oisly où il développe son expression et sa délicatesse. Nous connaissons tous le Sauvignon en vin tranquille (sans bulles). Mais avec des bulles, c'est très rare voire jamais bu ! Une fine bulle 100 % Sauvignon, c'est vraiment singulier.

**Au verre :** Charmeur et spontané, il séduit par son style aromatique, parfait dans les ambiances festives et conviviales. Sans frontières, il s'apprécie particulièrement à l'apéritif mais aussi avec toutes les cuisines exotiques et originales.

### ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Le cépage Sauvignon, charmeur et spontané, séduit par son style aromatique, parfait dans les ambiances festives et conviviales. Il s'apprécie particulièrement à l'apéritif mais aussi avec les cuisines exotiques et créatives.

« 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 37225B  
pour ESCHER & THOMAS,  
41400 Chissay-en-Touraine  
[www.escher-thomas.com](http://www.escher-thomas.com)

Extra-Brut 12 % Vol 750 ml

Contains sulfites • Product of France

L201751 / #8001

### 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**