

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



Gamay – Rouge Brut

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

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

Cépage : **Gamay**

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

Méthode Ancestrale : 3 mois sur lattes

Sucres résiduels : environ 8 g/l (sucres du raisin non fermentés lors de la prise de mousse)

Alcool: 12,5 %

De l'origine à l'originalité : Le Gamay, très prisé en Touraine pour la production de vins rouges fruités et gourmands, peut être apprécié dès son plus jeune âge car il est capable de donner de délicieux vins primeurs. Alors pourquoi ne pas capter cette gourmandise en fines bulles ?

Au verre : Au nez comme en bouche, le vin présente des notes séduisantes de petits fruits rouges croquants (framboises, cranberries, groseilles) avec une fin de bouche légèrement acidulée. Sec et gourmand à la fois, fruité et sincère voilà un beau pétillant rouge qui va vous donner l'envie de « passer au rouge » !

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Le ton est donné par ce Gamay concentré et coloré, à l'image de son millésime, 2019, chaud et solaire, hors normes. Habillées de soyeux et de gourmandise, ces fines bulles rouges qui enfreignent les codes, ne manqueront pas de vous séduire, et trouveront leur place dans tous vos moments d'amitié et de partage des petits plaisirs de la vie.

« Nous ne sommes pas la énième génération d'une famille de vignerons, 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

Méthode Ancestrale Brut
Vin Mousseux – Vin de France
Mis en bouteille par EMB37225B
pour ESCHER & THOMAS,
41400 Chissay-en-Touraine
www.escher-thomas.com

L2019CG1 / 80001

Contient 12,5 % Vol 750 ml
sulfites

La Méthode Ancestrale selon Escher & Thomas :

La Méthode Ancestrale (ou méthode artisanale) est la fermentation alcoolique naturelle des sucres du raisin (et uniquement des sucres du raisin !), qui va commencer en cuve puis se poursuivre sans interruption dans la bouteille. Là, le gaz carbonique qui se dégage, reste prisonnier et fait naître l'effervescence. Dans le cas de ce rouge de Gamay, la vendange s'est faite avec un degré potentiel en alcool de 13 % soit une concentration en sucres d'environ 208 g/l. Ce type de prise de mousse sur les sucres du raisin riches en fructose, accentue la finesse de bulles. Pour encore plus d'authenticité, la vendange est réalisée sous bio-protection, et la vinification sans sulfites ajoutés. Un dégorgement est réalisé en fin de prise de mousse pour expulser à la fois le dépôt constitué par les levures mortes (d'autant plus important que le vin n'a connu aucune filtration au cours de la vinification) et le dépôt tartrique qui peut être plus ou moins important selon les millésimes (le vin ne subissant aucun traitement au froid). Le très léger trouble qui peut finalement rester dans la bouteille est complètement naturel et n'affecte en rien la qualité et le goût du vin.

Iwan Escher & Cécile Thomas