

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Vouvray A.O.P. – Chenin – Brut

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

Terroir : **Sols argilo-calcaires – A.O.P. Vouvray**

Cépage : **Chenin Blanc**

Culture de la vigne : **approche naturelle selon la culture biologique et biodynamique**

Méthode Traditionnelle : **36 mois sur lattes minimum**

Dosage : **Brut – (8 g/L)**

Alcool : **13 %**

L'histoire : L'appellation Vouvray surplombant la Loire sur son socle de calcaire turonien (tuffeau), offre au Chenin son terroir de prédilection. On trouve trace de l'existence de la vigne sur ces coteaux privilégiés depuis le 4^{ème} siècle. Au Moyen-Âge, ce sont les moines qui cultivent et développent les vignes vouvrillonnaises. Idéalement situé au cœur des châteaux de la Loire, Vouvray séduit très tôt les rois qui se réjouissent de le voir servi à leur table. Aujourd'hui, le Vouvray mousseux est apprécié et reconnu dans le monde entier.

Au verre : Le prestigieux Vouvray mousseux offre un équilibre charmeur mêlant des arômes d'agrumes et de poire légèrement miellés, avec une finale briochée tout en délicatesse. A l'apéritif ou en accord avec les mets locaux (rillettes, fromages de chèvre), c'est toujours un grand plaisir de partager sa grande finesse de bulles.



ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Vouvray, sur son socle de tuffeau surplombant la Loire est le terroir de prédilection du Chenin. Le prestigieux Vouvray mousseux offre un équilibre charmeur de fruité miellé et de fraîcheur salivante. A l'apéritif ou en accord avec les mets locaux (rillettes, fromages de chèvre), c'est toujours un grand plaisir de partager sa grande finesse de bulles.

Vouvray, on its tuffa bedrock overlooking the Loire, is the favourite terroir of the Chenin grape. The prestigious Vouvray sparkling wine offers a charming balance of honeyed fruit and mouth-watering freshness. Whether enjoyed as an aperitif or paired with local dishes (rillettes, goat's cheeses), a glass of finely-bubbled Vouvray is always a delight.

Vouvray Mousseux

Appellation d'Origine Protégée

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

13 % Vol 750 ml Brut

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-phyloxérique : 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