

# ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



## Fié gris – Blanc Brut

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

Terroir : **Sols argilo-calcaires** – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Touraine

Cépage : **Fié gris (ou Sauvignon rose)**

Culture de la vigne : **lutte raisonnée**

Méthode Ancestrale : **3 mois sur lattes minimum**

Sucres résiduels : environ 2 g/l (sucres du raisin non fermentés lors de la prise de mousse)

Alcool: 12,5 %

**De l'origine à l'originalité :** Le Fié gris est une variété de Sauvignon qui a bien failli disparaître dans les années 50. Aussi appelé Sauvignon rose, on trouve pourtant les preuves de sa présence en Val de Loire déjà au XVI<sup>ème</sup> siècle. Très peu répandu, il fait partie de ces cépages devenus rares dont la conservation est importante pour l'identité de notre vignoble.

**Au verre :** Les raisins de Fié gris, à la peau légèrement teintée de rose apportent une richesse aromatique d'une typicité unique et séduisante. Les fruits exotiques, la poire et la mangue s'y retrouvent accompagnés de notes légères de pâte d'amande. Des fines bulles qui ont tout pour plaire, à déguster à tout instant, pour la convivialité, la détente, et tout « Simply-Fié ».

## ESCHER & THOMAS


cultivateurs de fines bulles

Le Fié Gris est une variété rare de Sauvignon qui a bien failli disparaître dans les années 50. Pourtant, sa peau teintée de rose aux reflets de bronze et ses arômes exotiques lui donnent une typicité unique et séduisante. Sa richesse aromatique qui évoque la poire et la mangue a tout pour plaire. Des bulles fruitées exotiques à déguster à tout instant, pour la convivialité, la détente, pour tout Simply-Fié.

« 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](http://www.escher-thomas.com)

L2019F1 / 150001

Contient 12,5 % Vol  750 ml

## 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 Fié gris, la vendange s'est faite avec un degré potentiel en alcool de 12,8 % soit une concentration en sucres d'environ 204 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**