

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CRÉMANTS

CRÉMANT DE BORDEAUX AOP

BRUT

CÉPAGES : 70% Sémillon et 30% Cabernet franc.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Au coeur de l'Entre-deux-Mers, entre la Dordogne et la Garonne.

VINIFICATION : Les vendanges sont faites à la main et en caissette. La fermentation se déroule à 16-18°C grâce à la maîtrise des températures pour préserver la puissance des arômes et des saveurs, une deuxième fermentation s'effectue en bouteille pendant 9 mois, avant le dégorgement.

SOL : Argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

ROBE : Ce vin se pare d'une robe dorée intense, que vient mettre en valeur des bulles d'une grande finesse.

NEZ : Un nez très expressif, composé de fruits jaunes et de brioche.

BOUCHE : Une bouche à la fois fraîche et équilibrée.

RECOMMANDATIONS : Ce vin saura exprimer pleinement toutes ses saveurs à l'apéritif ou au dessert.

SERVIR : de 8 à 10°C.

DURÉE DE CONSERVATION : A consommer dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

