

BLACK LAURANCE *Blanc brut*

Epicé et frais

« **INSPIRÉ PAR LE CHENIN NOIR** »

Ces fines bulles mettent à l'honneur deux cépages mythiques du Val de Loire : le Chenin Blanc et le Pineau d'Aunis ou Chenin Noir, cépage historique et oublié de la région. Grâce au savoir-faire de nos œnologues, ils expriment ici toute leurs particularités et offrent une cuvée fraîche et épicée à déguster nature, en cocktail ou encore on ice.

Ses qualités aromatiques intenses, sa vivacité, sa longueur en bouche, et son caractère poivré donnent une cuvée à l'image d'Emilie Laurance: audacieuse et élégante.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : Pineau d'Aunis et Chenin Blanc.

Vignobles : Vendôme pour le Pineau d'Aunis et Sud Saumurois pour le Chenin Blanc.

Type de vinification et particularités :

Cette cuvée est un assemblage de Chenin Blanc et de Pineau d'Aunis. La seconde fermentation, réalisée de façon rapide, préserve le fruité et les arômes des cépages. La liqueur utilisée au dégorgement, légèrement boisée apporte des notes vanillées et de la complexité.

Elevage : 6 mois

SAVOIR-FAIRE

Le pineau d'Aunis est un cépage de vigne connu et planté en France depuis l'Antiquité. C'est le plus ancien cépage de Loire, qui tient son nom du village d'Aunis près de Saumur. Il s'appelait autrefois Chenin Noir ou Pinot d'Aunis, bien qu'il n'ait aucun lien avec le pinot noir.

LA DÉGUSTATION

ROBE 

Jaune pâle aux reflets dorés

NEZ 

Fruité sur des notes de fruits blancs et d'agrumes (citrons) avec des notes discrètes vanillées

BOUCHE 

Vivace et fruitée sur des notes citronnée et légèrement poivrées

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Accompagne parfaitement les apéritifs aux créations culinaires raffinées.

Se marie également avec des fromages fleuris ou fruités et avec les associations fromage/confiture.

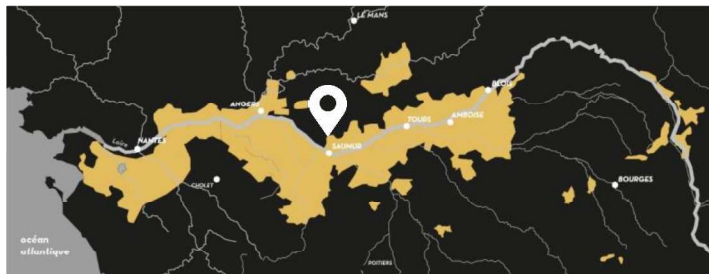
Température de service :
entre 5 °C et 6 °C



Esprit de Loire, une offre sélective, entre richesse et diversité

ESPRIT DE LOIRE regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et richesse de nos vins, appellations, et cépages de Loire : du vignoble Nantais jusqu'à Sancerre. L'offre « Esprit de Loire » se donne pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs par la valorisation des AOP et cépages, mais aussi créer des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux. Dans une démarche de culture raisonnée, l'offre Esprit de Loire est ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

Les vins de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le vignoble du Val de Loire s'étend sur plus de 65 000 ha, répartis sur 4 régions et 800 km de route des vins. La région comprend le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3^{ème} plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 69 Appellations et dénominations d'origine, de vins et fines bulles et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc...). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

A PROPOS D'EMILIE LAURANCE

« EMILIE LAURANCE, LE MOMENT SURCLASSÉ À LA FRANÇAISE »

Chaque cuvée - blanc, blanc demi-sec et rosé est assemblée avec le plus grand soin par nos œnologues. Ils associent savoir-faire et audace pour produire des fines bulles qui changent chaque moment de dégustation en une expérience unique « à la française ». Ils créent ainsi des vins frais et aromatiques avec des bulles fines et délicates à savourer en toute occasion.

Élégance - Distinction - Finesse

