

## CRÉMANT DE LOIRE *Blanc brut*

*Aromatique et léger*

### « UN CRÉMANT DE LOIRE SIGNÉ EMILIE LAURANCE »

La liqueur d'expédition offre une signature inimitable à Emilie Laurance. Elaborée à partir de Chenin, cépage emblématique du Val de Loire, elle apporte vivacité, rondeur et structure au vin. Ainsi, le savoir-faire de nos œnologues permet de créer un vin aromatique et gourmand aux bulles fines et élégantes qui ennoblera vos moments de dégustation.

### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépages:** Chenin, Cabernet Franc et Chardonnay

**Vignoble:** Saumurois

**Type de vinification et particularités:**

Chaque cépage est vinifié séparément afin de garder sa propre typicité. Nos œnologues apportent un soin particulier à l'assemblage afin de conserver le style Emilie Laurance c'est-à-dire un vin frais, fruité, aromatique et léger. Pour cette cuvée, nous assemblons les Chenins les plus fruités et les plus expressifs issus de terroirs argileux avec des Chardonnay et de Cabernets très murs et concentrés issus de parcelle très calcaire. Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de la structure.

**Elevage:** 18 à 24 mois minimum sur lattes.

### VIGNOBLE

Le sous-sol crayeux (tuffeau) grâce à sa porosité permet un enracinement profond et une **restitution de l'eau tout au long de l'été**. Les sols sont variés et donnent des caractères bien différents : les vignes sur les sables donnent des **vins chaleureux et peu acides** et sont les premières à murir. Les parcelles argilo-calcaires peuvent donner des **vins bien équilibrés**, où l'on peut pousser la maturité tout en gardant une belle acidité. Enfin les parcelles plus argileuses ont souvent un sol assez profond ce qui limite la contrainte hydrique et qui donnent des vins avec **un fruit très frais, parfois exotiques**.

Le climat est océanique avec une pluviométrie faible (environ 600 mm/an).

### LA DÉGUSTATION

**ROBE**   
Or pâle

**NEZ**   
Très expressif, subtil mélange de fruits exotiques, de fruits à chair blanches et de notes briochées

**BOUCHE**   
Complexe avec une belle longueur sur des arômes intenses de fruits à chair blanche et des notes subtiles de vanille

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Idéal avec des gougères, des sablés de parmesan, de la dorade au four ou du fromage aux fines herbes.

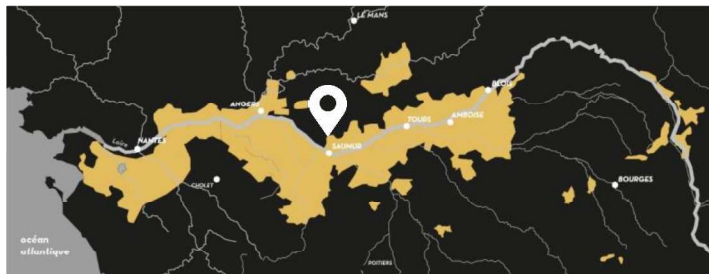
Température de service :  
Entre 5° et 6°C



## *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<sup>ème</sup> 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*

