

## 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*



## CRÉMANT DE LOIRE

### *Rosé Brut*

*Léger et fruité*

#### « 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:** Cabernet Franc, Pinot Noir et Grolleau

**Vignoble:** Sud saumurois

**Type de vinification et particularités :** Les raisins sont soigneusement récoltés à la main dans la Loire. Le pinot noir, récolté en premier, provient d'un vignoble situé sur un coteau surplombant la Loire, apporte le côté riche et vineux de l'assemblage. Vient ensuite le Grolleau, pour le fruité et la finesse puis le Cabernet qui amène sa structure. Élaborée selon la Méthode Traditionnelle, qui est caractérisée par une seconde fermentation en bouteille, ce rosé est vieilli pendant 12 mois à température fraîche et constante. Le temps d'élevage sur lattes est minimal et permet de préserver le fruité éclatant de cette cuvée. Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de structure.

**Elevage:** 12 mois minimum sur lattes.

#### VIGNOBLE

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement sélectionnés dans le secteur de Saumur, dans les parcelles les plus qualitatives. Au cœur de ce vignoble se dégage une **importante biodiversité** repérable par ses multiples espèces. Les raisins proviennent de plusieurs parcelles parfaitement exposées sur un sous-sol **calcaire**. La vigne se cultive en considérant l'environnement et les particularités de chaque parcelle de terre. Situé à environ 90 mètres d'altitude, c'est aussi l'endroit idéal pour admirer le **village pittoresque** du Puy Notre Dame et sa Collégiale.

#### LA DÉGUSTATION

##### ROBE

Rose tendre avec une belle transparence

##### NEZ

Tout en finesse, déroulant des arômes de fraises des bois, d'ananas et de citron.

##### BOUCHE

Complexe avec une belle longueur sur des arômes de petits fruits rouges et des notes subtiles de vanille

#### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Idéal avec des crevettes, des sushis, de la cuisine exotique, du chèvre cendré ou encore des desserts aux fruits.

Température de service :  
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<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*



## SAUMUR *Blanc brut*

*Léger et fruité*

### « UN SAUMUR 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, Chardonnay et Cabernet Franc.

**Sols/ Terroirs:** sols de craie.

**Vignoble:** Saumurois

**Type de vinification et particularités :** 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.

La seconde fermentation permet de préserver ces caractéristiques tout en donnant naissance à des bulles fines et élégantes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour amener de la complexité aromatique, du gras et de la rondeur. Après la seconde fermentation en bouteille, la cuvée est dégustée tous les quatre mois ce qui permet de suivre son élevage et de déterminer la date de dégorgement optimale.

Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de structure.

**Elevage:** 18 à 24 mois sur lattes.

### SAVOIR-FAIRE

Nos œnologues mettent en place tout leur savoir-faire pour élaborer ces fines bulles.

L'assemblage des vins de base est réalisé avec le plus grand soin pour garantir une qualité et un profil constants.

Afin que la seconde fermentation se déroule selon nos critères qualitatifs, nous avons développé un savoir faire unique dans notre préparation des ferments. Le choix de la levure et le type d'acclimatation sont déterminants pour développer la finesse de la bulle et le fruité intense caractéristiques d'Emilie Laurance.

Enfin, le travail de la liqueur d'expédition permet de garantir la signature Emilie Laurance.

### LA DÉGUSTATION



**ROBE**

Jaune serein aux reflets verts



**NEZ**

Arômes de fruits frais et d'agrumes  
compotés



**BOUCHE**

Harmonieuse sur des notes de fruits  
secs, finale longue et complexe

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Idéal à l'apéritif ou avec des  
gougères, du saumon grillé, du  
fromages de chèvre ou encore des  
salades de fruits

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<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*





## **VOUVRAY** *Blanc brut*

*Frais et vineux*

### « UN VOUVRAY 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

**Sols/Terroirs:** crayeux

**Type de vinification et particularités:**

La maîtrise des températures entre 16 et 18°C favorise le développement des arômes délicats du Chenin et permet de préserver toute la fraîcheur et le fruité des raisins. Un élevage sur lies fines apporte de la complexité et rondeur au vin. Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de structure.

**Elevage:** 18 mois sur lies



### LA DÉGUSTATION

**ROBE** 

Jaune pale

**NEZ** 

Notes de fruits frais et minérales

**BOUCHE** 

Fraiche, structurée et vive.  
Belle finesse des arômes.

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Idéal à l'apéritif ou encore avec des fruits de mer, du poisson en sauce ou des desserts

Température de service :  
entre 8°C et 10°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*





## **EMILIE LAURANCE** *Rosé*

*Aromatique et gourmand*

### « L'ÉLÉGANCE DES FINES BULLES À LA FRANÇAISE »

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**

**Type de vinification et particularités :** 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.

La seconde fermentation permet de préserver ces caractéristiques tout en donnant naissance à des bulles fines et élégantes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour amener de la complexité aromatique, du gras et de la rondeur.

Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de structure.

### **SAVOIR-FAIRE**

Nos œnologues mettent en place tout leur savoir-faire pour élaborer ces fines bulles.

L'assemblage des vins de base est réalisé avec le plus grand soin pour garantir une qualité et un profil constants.

Afin que la seconde fermentation se déroule selon nos critères qualitatifs, nous avons développé un savoir faire unique dans notre préparation des ferments. Le choix de la levure et le type d'acclimatation sont déterminants pour développer la finesse de la bulle et le fruité intense caractéristiques d'Emilie Laurance.

Enfin, le travail de la liqueur d'expédition permet de garantir la signature Emilie Laurance.

### **LA DÉGUSTATION**

**ROBE**   
Rose pâle

**NEZ**   
Dominante de fruits rouges avec de subtiles notes vanillées.

**BOUCHE**   
Intense en fruit avec de la rondeur.

### **DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE**

En apéritif ou avec du poisson, de la viande blanche ou encore en dessert.

Température de service :  
8°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*



## **EMILIE LAURANCE**

### *Blanc brut*

*Léger et fruité*

#### « UN VIN FRUITÉ AUX BULLES FINES ET ÉLÉGANTES »

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**

**Type de vinification et particularités :** 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.

La seconde fermentation permet de préserver ces caractéristiques tout en donnant naissance à des bulles fines et élégantes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour amener de la complexité aromatique, du gras et de la rondeur.

Enfin, la liqueur d'expédition - élaborée avec du Chenin - est ajoutée afin d'apporter de la vivacité, de la rondeur et de structure.

#### **SAVOIR-FAIRE**

Nos œnologues mettent en place tout leur savoir-faire pour élaborer ces fines bulles.

L'assemblage des vins de base est réalisé avec le plus grand soin pour garantir une qualité et un profil constants.

Afin que la seconde fermentation se déroule selon nos critères qualitatifs, nous avons développé un savoir faire unique dans notre préparation des ferments. Le choix de la levure et le type d'acclimatation sont déterminants pour développer la finesse de la bulle et le fruité intense caractéristiques d'Emilie Laurance.

Enfin, le travail de la liqueur d'expédition permet de garantir la signature Emilie Laurance.

#### **LA DÉGUSTATION**

##### **ROBE**

Jaune pâle

##### **NEZ**

Arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de vanille.

##### **BOUCHE**

Un bel équilibre rafraichissant, sur le fruit.

#### **DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE**

En apéritif ou avec des fruits de mer, du poisson, de la volaille ou encore en dessert.

Température de service :  
8°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*



## **BLACK LAURANCE** *Rosé brut*

*Epicé et fruité*

### « **INSPIRÉ PAR LE CHENIN NOIR** »

Ces fines bulles mettent à l'honneur un cépage historique et oublié du Val de Loire : le Pineau d'Aunis ou Chenin Noir. Grâce au savoir-faire de nos œnologues, il exprime ici toute sa particularité et offre une cuvée fruitée 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

**Vignoble:** Vendôme

**Type de vinification et particularités :**

Le pineau d'Aunis, vinifié en blanc de noir, se caractérise par des notes poivrées qui se révèlent lors de la fermentation. La seconde fermentation, réalisée de façon rapide, préserve le fruité et les arômes du cépage.

**Elevage:** 4 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**   
Rose pâle.

**NEZ**   
Intense et fruité sur des notes d'agrumes, de framboise et de poivre

**BOUCHE**   
Ronde et fruité sur une finale épicée

### **DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE**

A l'apéritif,  
nature ou en cocktail.  
Accompagne également des buffets  
estivaux, grillades et desserts aux  
fruits, comme les brochettes et salades  
de fruits d'été, clafoutis aux cerises et  
les tartes aux fraises.

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<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*





## **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<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 black and white photograph of a group of people celebrating. They are holding champagne flutes and clinking them together. The scene is festive and social.

**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*



## **BLACK ZERO**

*Blanc*  
*Sans alcool*

*Aromatique et frais*

**« UNE VRAIE ALTERNATIVE, 0% ALCOOL ET À FAIBLE TENEUR EN CALORIE »**

Nos œnologues mettent en œuvre tout leur savoir-faire pour vous proposer une qualité et une aromatique incomparable pour tous vos moments de consommation.

« Un profil tellement aromatique qu'on en oublie qu'il est sans alcool : une vraie alternative, 0% alcool et à faible teneur en calorie » Severine Lepaul, œnologue et directrice du service vin d'orchidées, Maisons de vin

### **DU VIGNOBLE À LA CAVE**

Cépage : Melon de Bourgogne, Chardonnay

**Type de vinification et particularités :** Après une vinification parfaitement maîtrisée des raisins récoltés à pleine maturité, les arômes et l'alcool sont extraits successivement selon un processus innovant. Une évaporation sous vide et à basse température suivie d'une réintégration des arômes permet de préserver le potentiel gustatif et la typicité aromatique des raisins.

### **LA DÉGUSTATION**

**ROBE**   
Or pâle

**NEZ**   
Délicat et fruité sur des notes florales et de fruits à chair blanche

**BOUCHE**   
Fraîche et ample avec une aromatique fidèle au nez

### **DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE**

Idéal à l'apéritif ou avec des desserts (tartes aux fruits, pâtisseries, salade de fruits, entremets...)

Température de service :  
6 °C à 8 °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*

