

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



Gamay & Cie – Gamay (70%), Pineau d'Aunis (30%) – Extra Dry

Région : Val de Loire – Vignoble de Touraine

Terroir : Sol sableux sur argiles de Sologne – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Touraine (commune de Oisly)

Cépages : Gamay (70%) / Pineau d'Aunis (30%)

Culture de la vigne : selon le cahier des charges Terra Vitis

Méthode Traditionnelle : 6 mois sur lattes minimum

Dosage : Extra Dry – (environ 12 g/L)

Alcool: 12,5 %

De l'origine à l'originalité : Gamay et Pineau d'Aunis, cépages historiques de la Touraine ont en commun d'avoir été mal aimés chacun en leur temps. Le Gamay a été chassé de Bourgogne et le Pineau d'Aunis, pourtant le plus ancien cépage du Val de Loire, arraché pour son « manque de noblesse ». Et pourtant, comprises et maîtrisées, leurs fortes personnalités donnent le meilleur.

Au verre : Gamay et Pineau d'Aunis, cépages historiques de la Touraine, livrent par leur union une expression gourmande et addictive de fruits rouges sur des notes toniques et fraîches. Rosé d'été par excellence, de l'apéritif, au barbecue en passant par le sucré-salé jusqu'au dessert, il deviendra votre rayon de soleil en hiver.

ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Gamay & Cie : Gamay et Pineau d'Aunis, cépages historiques de notre région, livrent par leur union, une expression gourmande et addictive de fruits rouges sur des notes toniques et fraîches.

*« Originalité, Excellence et Terroir sont les valeurs d'Escher & Thomas, cultivateurs de fines bulles. Nous élaborons des vins mousseux authentiques et sincères qui mettent en valeur chacun des cépages dont ils sont issus. »
Cécile Thomas & Iwan Escher*

Gamay & Cie: Gamay and Pineau d'Aunis, traditional grape varieties from our region, come together to create a wine with addictively delicious red fruit aromas and fresh, invigorating overtones.

Vin Mousseux de Qualité
Extra-Dry · Vin de France

Mis en bouteille par
ESCHER & THOMAS,
41400 Chissay-en-Touraine

12,5 % Vol  750 ml

www.escher-thomas.com



L201661 / 90001

Contiens sulfites

La Méthode Traditionnelle selon Escher & Thomas :

La Méthode Traditionnelle (anciennement dite « Méthode Champenoise ») est la succession de deux fermentations : la première donnant naissance au « vin de base », et la seconde se déroulant en bouteille, appelée « prise de mousse ». C'est ainsi que nous élaborons notre gamme de fines bulles avec un soin tout particulier sur ces deux étapes clés. Notre approche, dès la vendange, est de récolter des raisins mûrs, issus de faibles rendements, dans un souci d'équilibre aromatique avant tout. A la recherche de l'expression pure et authentique du cépage dans son terroir, notre travail consiste à préserver ce que nous donne la nature. C'est ainsi que, pour toutes nos fermentations, nous avons sélectionné une levure très ancienne qui exprime l'identité originelle du raisin. Retrouvée dans une bouteille de 1895, cette levure a vécu à la période pré-phylloxérique : elle ne s'est donc pas développée dans un environnement impacté par les traitements phytosanitaires modernes. Son travail lent et minutieux nous assure à la fois une grande finesse de bulles et un éclat aromatique immédiat.

Iwan Escher & Cécile Thomas