

Crémant de Loire Bandit de Loire Le Brut



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Terres crayeuses (tuffeau).

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage doux et fermentation à température fraîche. Méthode traditionnelle.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12 % vol.

SERVICE : A servir frais 10°C

ACCORDS GOURMANDS : A dégustez de l'apéritif au dessert.



Robe jaune dorée. Bulle franche et vive.



Le nez séduit par ses arômes floraux et briochés.



Bel équilibre entre gras et fraîcheur.

www.lesvignoblesedonis.com