

DU 2 AU 7 NOVEMBRE 2020

EFFERVESCENCE

**3ÈME ÉDITION DU FESTIVAL ITINÉRANT
DES CRÉMANTS DE LOIRE**

Le festival itinérant des Crémants de Loire revient pour une troisième édition et s'installe du 2 au 7 novembre 2020 dans les grandes villes du Val de Loire : Nantes, Angers, Saumur et Tours.

Au programme des festivités, des ateliers découvertes, des dégustations, des tables d'hôtes gourmandes et la création d'une box Crémant de Loire. L'occasion d'entrer en douceur dans la saison des bulles en passant des moments conviviaux autour des Crémants de Loire.

ATELIERS DÉCOUVERTES : TOUT SAVOIR SUR LES BULLES DE LOIRE

Pendant toute la durée d'Effervescence, cultivez esprit et sens en vous familiarisant avec les techniques de dégustation et en découvrant l'envers du décor pour mieux comprendre les spécificités de l'élaboration du Crémant de Loire.

DÉGUSTATION ACCOMPAGNÉE : APPRENDRE À DÉGUSTER

Pour étendre sa culture du Crémant de Loire, des dégustations commentées en compagnie de sommeliers, vigneron ou cavistes, fins connaisseurs des vins ligériens.

TABLES D'HÔTES : PARTAGER UN MOMENT GOURMAND

Effervescence met aussi la gastronomie à l'honneur ! Des menus hauts en couleur qui s'accordent à perfection avec le Crémant de Loire, l'invité d'honneur du festival.

LA BOX CRÉMANT DE LOIRE : À DÉCOUVRIR CHEZ LES CAVISTES DE TOURS

En vente le temps du festival Effervescence, une box Crémant de Loire contenant 2 bouteilles et des goodies. Une belle idée de cadeau ou un petit plaisir à s'offrir !

INFORMATIONS

Les événements sont en accès limités, conformément aux mesures prises dans le cadre du Covid19. Pour découvrir le **programme complet**, rendez-vous sur :

Le site web :

www.effervescence-cremantdeloire.com

La page Facebook :

www.facebook.com/cremantdeloire/

La page Instagram :

www.instagram.com/cremantdeloire/

LE FESTIVAL ITINÉRANT
DES CRÉMANTS DE LOIRE

ANGERS | NANTES | SAUMUR | TOURS

**EFFERVES-
CENCE**

DU 2 AU 7 NOV.
2020

ANIMATIONS
CHEZ LES CAVISTES,
BARS À VINS
ET RESTAURANTS

Plus d'informations :
www.effervescence-cremantdeloire.com

#EFFERVESCE

CRÉMANT
DE LOIRE

VAL DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE CRÉMANT DE LOIRE

La tradition des fines bulles de Loire, à laquelle appartient le Crémant de Loire, remonte au début du XIXe siècle quand les vignerons ligériens découvrent et apprennent à maîtriser la technique de la seconde fermentation en bouteille, qui permet l'élaboration de vins effervescents. La réputation des bulles ligériennes est telle qu'elle aboutit, au cours du XXe siècle, à la reconnaissance de plusieurs appellations d'origine contrôlée, dont l'AOC Crémant de Loire en 1975. Aujourd'hui, celle-ci rassemble environ 600 producteurs qui perpétuent un savoir-faire traditionnel, magnifié par le style propre à chacun. Expriment à la fois le caractère d'un terroir et la personnalité d'un vigneron, ils appartiennent au registre des vins séducteurs.

Contact presse – Agence Clair de Lune

Amélie Bluma & Mailys Pawlik

+33 (0)4 72 07 31 96

mailys.pawlik@clairdelune.fr