



Crémant Rosé fruité

Crémant

C'est l'Appellation la plus exigeante : vendange obligatoirement à la main, un pressurage plus léger et un mûrissement en cave plus long par rapport aux autres appellations de bulles (Touraine, Saumur, Montlouis, Vouvray).

Technique

Afin d'élaborer ce vin, nous récoltons nos raisins entre 11.5 et 12% d'alcool potentiel afin de ne faire qu'un léger complément en sucre pour la prise de mousse en bouteilles (par seconde fermentation). La couleur rose est obtenue par pressurage direct.

Aromatique

A partir de trois mois, commence la phase d'autolyse des levures, enrichissant très lentement le vin en acides aminés, en protéines et en constituants volatils. Elles donnent ainsi au vin sa complexité d'arômes et sa finesse de mousse. Cette phase de travail du vin constitue une étape fondamentale et spécifique de la méthode, c'est pourquoi nous laissons notre Crémant Rosé au moins 15 mois sur lattes.

A déguster

A 8°C, pour son fruité : petits fruits rouges, rose, pâtisserie.
A l'apéritif, mais aussi sur des poissons pochés froids, des salades de fruits, des tartes aux fruits rouges, et bien entendu des fraises.

Appellation	:	Crémant de Loire
Cépage	:	Cabernet Franc 100%
Sols	:	Sables
Vendanges	:	Manuelle
Elevage	:	15 à 18 mois
Dosage	:	6 g/l
Bouchage	:	Liège naturel

