

CÉPAGE : CABERNET FRANC 100%
SOLS : SABLES
VENDANGES : MANUELLE
ÉLEVAGE : CUVE INOX
DOSAGE : BRUT
BOUCHAGE : LIÈGE NATUREL

CRÉMANT

BRUT ROSÉ

CREMANT DE LOIRE

Personnalité

Ce rosé révèle la surprenante délicatesse du Cabernet Franc

Crémant

C'est l'Appellation la plus exigeante : vendange obligatoire à la main, un pressurage plus léger et un mûrissement en cave plus long que les autres appellations de bulles.

A partir de trois mois, le vin s'enrichit très lentement en acides aminés, en protéines et en constituants volatils, obtenant ainsi ses arômes complexes 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 minimum 15 mois sur lattes.

Un dosage à partir de millésimes anciens travaillés en barriques apporte complexité des arômes et rondeur en bouche sans masquer la fraîcheur.

A déguster

A 8°C, pour son fruité : petits fruits rouges, rose.

A l'apéritif, mais aussi sur des poissons pochés froids, des salades de fruits, des tartes aux fruits rouges, et bien entendu des fraises.