

## Cuvée Crémant de Loire rosé



EFFERVESCENT

Cette cuvée se distingue par ses **arômes délicats de fruits rouges**, tels que la framboise, la fraise et la myrtille, apportant **fraîcheur et gourmandise**.



**Cépages** : Cabernet-Franc noir, Grolleau gris



### Vue

Robe éclatante de couleur rose saumon.



### Nez

Complexité aromatique impressionnante, marquée par de délicats arômes de fruits rouges, tels que la framboise et la groseille.



### Bouche

La pétillance est immédiatement perceptible, ajoutant une dimension supplémentaire au vin. La tension, caractéristique importante du terroir d'origine, offre une fraîcheur et un équilibre remarquables.



## Accords mets et vin

La cuvée Crémant de Loire Rosé se marie parfaitement avec des pâtisseries aux framboises. Leur douceur fruitée et légèrement acidulée s'allie parfaitement à la fraîcheur pétillante de ce vin, pour une expérience gustative mémorable.



Apéritif



Desserts

## À propos de la cuvée Crémant de Loire rosé

Intrigant et rafraîchissant, le Crémant de Loire Rosé offre **une délicieuse alliance entre vivacité, fraîcheur et pétillance**. Grâce à un élevage soigné sur latte, la bulle gagne en onctuosité, ajoutant une touche de gourmandise à l'ensemble. Ce vin est un régal pour les sens, **une véritable explosion de saveurs**.

### Un terroir authentique pour des cépages uniques

La cuvée tire sa richesse d'un **équilibre parfait entre le Cabernet Franc et le Grolleau Gris** (50% chacun). Leur culture s'effectue sur des terroirs d'altération de métagrauwacke.

### Une vinification ancestrale

La **méthode de vinification ancestrale brut** assure l'expression véritable des arômes. Une tradition bien gardée pour un vin authentique.

### L'élevage : une étape déterminante

Après la vinification, vient l'élevage de **24 mois sur lattes**. Il aide à l'épanouissement des arômes et affinement des bulles.

### Un spectacle pour les sens

La **robe rose saumon** du Crémant de Loire Rosé attire le regard. Des **arômes délicats de fruits rouges** enchantent le nez. En bouche, la **fraîcheur pétillante** et la tension se révèlent.

### Accords mets et vin : un duo parfait

À l'apéritif, ce Crémant s'associe parfaitement aux pâtisseries aux framboises, fraises ou myrtilles. Un **équilibre subtil entre douceur et acidité**.

### Conseils de service

Servez ce Crémant à **8°C pour dévoiler toute sa palette aromatique**. Une expérience gustative à ne pas manquer.