



ACKERMAN INNOVE AVEC LES DEUX NOUVELLES CUVÉES SANS ALCOOL DE LA GAMME X

# XZERO ROSÉ

# XZERO BLANC

L'innovation, c'est l'ADN de la marque ACKERMAN, spécialiste des fines bulles depuis l'arrivée dans la région il y a plus de deux siècles du précurseur Jean-Baptiste Ackerman qui est à l'origine de l'élaboration de la méthode traditionnelle à Saumur.

**Pour un plaisir de dégustation différent, servies nature ou en cocktail, les cuvées XZero sont une vraie alternative**

## XZERO ROSÉ | XZERO BLANC

sans alcool, faible teneur en calories, aromatiques et fraîches.

**Un processus innovant en vinification** : tout commence par une vinification parfaitement maîtrisée des raisins récoltés à pleine maturité, avant d'extraire successivement les arômes et l'alcool. Une évaporation sous-vide et à basse température suivie d'une réintégration des arômes permet de préserver le potentiel gustatif et la typicité aromatique des raisins.

**Le Rosé** offre une robe rose corail chatoyante, des arômes de fruits rouges et menthe-estragon. Sa bouche élégante et fraîche, aromatique sur la cerise, le destine aux cocktails, à l'apéritif et les desserts aux fruits rouges.  
70 % Gamay, 20 % Grolleau gris, 10 % Cabernet franc.

**Le Blanc** dévoile sa robe or lumineuse, ses arômes délicats, floraux lilas et fruits à chair blanche. Sa bouche ample et croquante, fruitée pomme-kiwi jaune, le destine à l'apéritif et aux desserts fruités autour de la pêche ou de la pomme.  
60 % Melon B, 40 % Chardonnay.



**Pour trouver ces cuvées** : vente directe,  
<http://laboutique.ackerman.fr/fr/boutique/6/nos-fines-bulles-saumur>,

GMS en cours de référencement

**Prix conseillé consommateur** : environ 6,99 euros

Un échantillon vous est adressé de **XZERO ROSÉ**

# LA GAMME X SIGNÉE ACKERMAN

**XZERO BLANC et XZERO ROSÉ rejoignent la gamme X,  
des cuvées audacieuses et excentriques  
à apprécier de la flûte à l'assiette ou en cocktail**

**XGOLD** : épice et frais, c'est un assemblage de Pineau d'Aunis (ou Chenin Noir) et de Chenin blanc

**XROUGE** : une fine bulle rouge, des fruits rouges intenses, un assemblage des meilleurs cépages de la Loire (Gamay, Cabernet franc et Pineau d'Aunis)

**XNOIR** : épice et fruité, le reflet du Pineau d'Aunis



## DES IDÉES DE RECETTES DE COCKTAILS

### **XGOLD ANJOU**

2 quartiers de pamplemousse  
3 cl de citron jaune frais  
1 cl de sirop de pêche  
4 cl de Cointreau  
4 cl d'eau pétillante  
12 cl de XGOLD

Écraser les quartiers de pamplemousse dans le verre et mélanger le tout. En décoration, ajouter un quartier de pamplemousse sur le verre.

### **XROUGE SUZY**

1 feuille de basilic frais  
2 cl de Suze  
3 cl de Pineau des Charentes  
2 cl de crème de cassis  
12 cl de XROUGE

Mélanger le tout. En décoration, mettre une branche de basilic frais à laisser infuser dans le verre.

### **XNOIR WILD**

2 tranches de gingembre frais  
2 quartiers d'orange  
2 cl de sirop de framboise  
8 cl de jus de pommes  
12 cl de XNOIR

Écraser légèrement le gingembre au fond du verre et mélanger le tout. En décoration, mettre une branche de thym à infuser et ajouter des framboises dans le verre.

## **Orchidées, Maisons de Vin**

19 rue Léopold Palustre – CS 84002 – Saint Hilaire/Saint Florent – 49400 Saumur – 02 41 53 03 10 – [eguerine@orchidees-maisonsdevin.fr](mailto:eguerine@orchidees-maisonsdevin.fr)

[Cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

Relations presse Paris : VINCONNEXION - 01 39 12 28 02 - [michelepiron@vinconnexion.com](mailto:michelepiron@vinconnexion.com) – [www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)