



Ligers 2019 : Argent

## NOUVEL ESPRIT

### Crémant de Loire blanc brut

Sans sulfites

Finesse et fruits blancs

« NOUVEL ESPRIT, UNE NOUVELLE VITICULTURE  
QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

C'est parce que nous souhaitons révéler le meilleur des appellations, que nous avons créé Nouvel Esprit. En choisissant de ne pas utiliser de sulfites, nos vignerons doivent être encore plus vigilants et innovants pour vendanger un raisin en très bonne santé et à bonne maturité ! Toutes les sources de biodiversité viennent enrichir le vignoble avec les auxiliaires de culture.

#### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépage :** Chenin et Chardonnay.

**Sols / Terroirs :** Argilo-calcaire composés de craie verte et blanche.

**Type de vinification et particularités :** Vinification sans sulfites. Les raisins sont récoltés manuellement et les jus les plus qualitatifs (cœur de presse) sont mis à part pour cette cuvée. Le moût est laissé sans sulfites lors du débarrage de 24h : il se débarrasse ainsi de ses composés amers ou asséchants. Par la suite, nous utilisons des gaz neutres : l'azote et le gaz carbonique empêcheront toute oxydation et un développement d'arômes non désirés, après la fermentation. Le tirage se fait en décembre afin d'éviter toute oxydation prématurée du vin de base et de conserver le côté fruit blanc du Chardonnay.

**Temps d'élevage :** 12 à 18 mois sur lattes.

#### VIGNOBLE

Au cœur de ce vignoble, situé au Puy Notre Dame, se dégage une importante biodiversité repérable par ses multiples espèces. Nous cultivons la vigne en considérant l'environnement local et les particularités de chaque parcelle. Par exemple, pour redonner de la vie aux sols, nous réalisons des semis d'autres espèces que la vigne entre les rangs comme l'orge, la moutarde, le radis. La certification Haute Valeur Environnementale vient mettre en lumière nos pratiques respectueuses de l'environnement et de nos terroirs.

#### LA DÉGUSTATION

**ROBE** 

Jaune pâle aux reflets légèrement dorés.

**NEZ** 

Fruits mûrs (abricot, pêche).

**BOUCHE** 

Fine et légère, aux arômes de fruits blancs. La bulle est fine et persistante.

#### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Apéritif, tartes salées ou sucrées à pâte feuilletée, desserts à la poire.

Température de service :  
6 °C à 8 °C



## *Esprit de Loire, une offre sélective, entre richesse et diversité*

ESPRIT DE LOIRE regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et richesse de nos vins, appellations, et cépages de Loire : du vignoble Nantais jusqu'à Sancerre. L'offre « Esprit de Loire » se donne pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs par la valorisation des AOP et cépages, mais aussi créer des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux. Dans une démarche de culture raisonnée, l'offre Esprit de Loire est ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

Les vins de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le vignoble du Val de Loire s'étend sur plus de 65 000 ha, répartis sur 4 régions et 800 km de route des vins. La région comprend le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3<sup>ème</sup> plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 69 Appellations et dénominations d'origine, de vins et fines bulles et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc...). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

### **A PROPOS DE LA MAISON ACKERMAN**

#### **« POUR TOUS LES MOMENTS DE JOIE, DE PARTAGE, DE VOTRE QUOTIDIEN »**

Fondée en 1811, Ackerman - la plus ancienne Maison de fines bulles de Saumur - est spécialisée dans l'élaboration des appellations Saumur et Crémant de Loire, selon la méthode traditionnelle. Maison incontournable du Val du Loire, Ackerman est le 1<sup>er</sup> acteur de vins à fines bulles de Loire. Alliant tradition et innovation, ses assemblages au style expressif et aromatique, vous offrent aussi bien de grandes cuvées gastronomiques que des cuvées tendances, et s'adaptent ainsi à tous vos moments de dégustation, de partage, de votre quotidien. Une expérience remplie d'émotion, chère à notre fondateur Jean-Baptiste Ackerman « les bulles sont éphémères, l'émotion est éternelle ».

*Spontanéité - jovialité - partage*

