



Ligers 2019 : Or
IWC tranche 1 et 2 2017 : argent
Concours des vins de Saumur 2016 : argent
Décanter 2016 : Argent

ROYAL Crémant de Loire blanc brut

Élégance et complexité

« UNE CUVÉE D'EXCEPTION »

En nommant sa cuvée « Royal », Jean Baptiste Ackerman a une idée en tête... celle d'imposer la marque sur les plus grandes tables d'Europe et du monde, ce qu'il parvient à faire, notamment en devenant le fournisseur officiel de la Reine Victoria. Couronnée, la cuvée « Royal » le fut aussi à l'occasion de la Grande Exposition Universelle de Paris en 1855 où elle pousse l'audace à jusqu'à obtenir la médaille d'or devant les célèbres marques de vins champagnisés. Le succès du Royal Ackerman se perpétue aujourd'hui grâce au savoir-faire développé dans nos caves à Saumur.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : Chardonnay, Chenin et Cabernet Franc.

Sols/Terroirs : Calcaire et argilo-calcaire.

Vignoble : Saumurois, Domaine des Dames de la Vallée.

Type de vinification et particularités :

La Cuvée Royale est issue du vignoble Ackerman, situé sur la commune du Puy Notre Dame. Les raisins de Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc, sont récoltés à la main et à maturité optimale. Le pressurage se fait en grappes entières (non éraflées), afin de limiter la trituration des raisins. Les différents jus au pressoir sont séparés : seule la première moitié du pressurage, autrement appelé « vin de goutte », sera utilisée pour cette cuvée. Cette absence de trituration et la séparation des jus permettent l'obtention d'un vin extrêmement fin et long en bouche.

Elevage : 24 à 36 mois minimum sur lattes.

VIGNOBLE

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement sélectionnés dans le secteur de Saumur, dans les parcelles les plus qualitatives de notre vignoble. Au cœur de ce vignoble se dégage une importante biodiversité repérable par ses multiples espèces. Les raisins proviennent de plusieurs parcelles parfaitement exposées sur un sous-sol calcaire. La vigne se cultive en considérant l'environnement et les particularités de chaque parcelle de terre. Situé à environ 90 mètres d'altitude, ce vignoble est aussi l'endroit idéal pour admirer le village pittoresque du Puy Notre Dame et sa Collégiale.

LA DÉGUSTATION

ROBE 

Jaune pâle reflets légèrement dorés.

NEZ 

Fruits blancs, poire, et abricot sec.

BOUCHE 

Bulles persistantes et fine.
Complexité, arômes briochés et agrumes confits, longueur portée par l'acidité.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Fabuleux seul lors d'un apéritif ou accompagné d'un plateau de fruits de mer, d'une soupe de poissons de Loire ou un plateau de fromage frais.

Température de service :
entre 6 °C et 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^{ème} 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^{er} 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

