



XNOIR Rosé brut

Epicé et fruité

« OSEZ L'EXCENTRICITÉ AVEC LE ROSÉ »

Le succès rencontré depuis le lancement, en 2007, de ce vin à fines bulles à dominante de Pineau d'Aunis a conduit la Maison Ackerman, spécialiste des bulles de Loire, à aller plus loin avec la mise en place d'une gamme complète, pour un nouveau mode de consommation et pour les amateurs d'expériences, d'esthétisme, de cocktails et de « on ice ».

Issue de l'assemblage des meilleurs cépages de Loire, XNoir crée la surprise en explosant les codes des bulles traditionnelles.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : Pineau d'Aunis

Vignoble : Vendôme

Type de vinification et particularités :

Les raisins sont à 100% issus du Vendomois. Les viticulteurs de Vendôme travaillent en lien avec notre technicien vignoble durant toute la saison végétative jusqu'à la récolte. Le Pineau d'Aunis est un cépage marqué par son côté poivré dû à une molécule aromatique présente dans le raisin mais révélée lors de la fermentation : la rotundone. Le Pineau d'Aunis est un des cépages qui en contient le plus. La récolte démarre quand les baies de raisin se dégustent parfaitement bien (caractère fruité) et de façon homogène. La prise de mousse est très rapide afin de préserver le côté fruité et intense du vin.

Elevage : 4 mois.

SAVOIR-FAIRE

Le pineau d'Aunis est un cépage de vigne connu et planté en France depuis l'Antiquité. C'est le plus ancien cépage de Loire, qui tient son nom du village d'Aunis près de Saumur. Il s'appelait autrefois Chenin Noir ou Pinot d'Aunis, bien qu'il n'ait aucun lien avec le pinot noir...

Réinventé par la Maison Ackerman. Le Chenin Noir est le fil conducteur de la gamme X, XRouge, XNoir et XGold, pour ses qualités aromatiques intenses, sa vivacité et sa longueur en bouche, auxquelles vient s'ajouter un accent souvent poivré qui lui donne beaucoup de caractère. Petit clin d'œil à Jean-Baptiste Ackerman qui fut le premier en 1811 à élaborer des vins à fines bulles dans la Loire avec le Chenin Blanc.

LA DÉGUSTATION

ROBE 
Rose pâle.

NEZ 

Très fruité à dominante d'agrumes, de pamplemousse essentiellement, puis une touche de bonbons complétée d'une pointe de poivre blanc du cépage pineau d'Aunis

BOUCHE 

Douceur fruitée.

Sucrosité bien dosée.

En finale, une grande vivacité dominée et renforcée par des arômes de pamplemousses roses.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Parfait à l'apéritif, nature ou en cocktail.

Accompagne également des buffets estivaux, grillades et desserts aux fruits, comme les brochettes et salades de fruits d'été, clafoutis aux cerises et les tartes aux fraises.

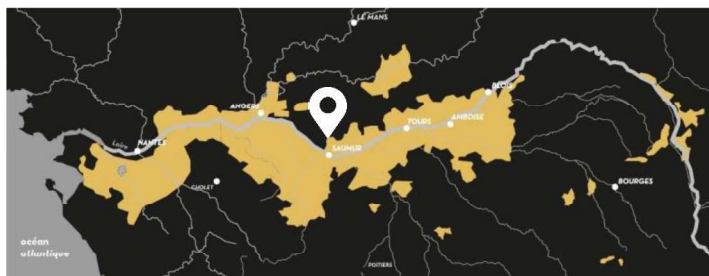
Température de service :
entre 5 °C et 6 °C



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



Orchidées, Maisons de Vin - Loire - 19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire Saint Florent - 49412 Saumur Cedex

