



## CUVÉE PRIVÉE

### Crémant de Loire blanc brut

Riche et complexe

#### « UNE CUVÉE NUMÉROTÉE »

« Privée » tire son origine de sa production confidentielle, longtemps réservée à une élite locale. Les successeurs de Louis Ferdinand, fils du fondateur de la Maison Ackerman, ont pris le soin de continuer à apposer les numéros de chacun des précieux exemplaires de cette rare cuvée, qu'ils gardaient jalousement pour leurs hôtes de marque ! Elle reste aujourd'hui numérotée, eu égard à des tirages toujours aussi confidentiels. Une cuvée qui exprime la quintessence.

#### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépages :** 60% Chenin, 30% Chardonnay, 10% Cabernet Franc.

**Vignoble :** Sud saumurois.

**Type de vinification et particularités :** 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. Chaque cépage est vinifié séparément afin de garder sa propre typicité jusqu'au moment de l'assemblage à la fin de l'hiver. Pour la cuvée privée, nous assemblons les vins les **plus murs et ronds, issus des terroirs calcaires et peu fertiles**.

**Elevage :** 18 à 24 mois minimum sur lattes  
**Sucres résiduels :** 10 gr/L

#### VIGNOBLE

Le sous-sol crayeux (tuffeau) grâce à sa porosité permet un enracinement profond et une restitution de l'eau tout au long de l'été. Les sols du Saumurois sont variés et donnent des caractères bien différents : les vignes sur les sables donnent des vins chaleureux et peu acide et sont les premières à murir, les parcelles argilo-calcaires peuvent donner des vins bien équilibrés, où l'on peut pousser la maturité tout en gardant une belle acidité. Enfin les parcelles plus argileuses ont souvent un sol assez profond ce qui limite la contrainte hydrique et qui donnent des vins avec un fruit très frais, parfois exotiques.

Le climat est océanique avec une pluviométrie faible (environ 600 mm/an).

#### LA DÉGUSTATION

**ROBE** 

Or pâle, bulles fines et abondantes.

**NEZ** 

De tilleul et de poire bien mûre.

**BOUCHE** 

Souple, briochée, caractérisée au débouchage par de très fines bulles agréables au palais.

#### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Apéritif, desserts comme le crumble aux pommes.

Température de service :  
entre 6 °C et 8°C

