



MONMOUSSEAU

Une sélection Esprit de Loire

CRÉMANT DE LOIRE *Rosé brut*

Fruité et rondeur

« UN PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE PUISSANCE ET FINESSE, GÉNÉROSITÉ ET FRAÎCHEUR, TOUT UN ART ! »

Depuis plus de 15 siècles, les coteaux de Touraine couverts de vignobles ont été sacrés par de nombreux et célèbres poètes et écrivains français. « *Honte à qui n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin !* » Honoré de Balzac.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages: 80% Cabernet franc, 20% Grolleau noir

Vignes: Touraine

Sols / Terroirs : Le sol repose sur la "pierre de tuffeau", recouverte selon les endroits de sables granitiques, d'argile et de silex

Type de vinification et particularités : La fraîcheur et l'énergie sont intimement liées à la méthode de vinification, qui met en avant le fruit et la richesse des arômes portés en bouche par des bulles fines. La fermentation et l'élevage ont lieu dans les caves souterraines de Monmousseau, à la température constante et naturelle de 12°

Temps d'élevage : 12 mois sur lattes
Sucres résiduels : 12 gr/L

SAVOIR-FAIRE

La variété des sols de Touraine et des cépages tels que le Chenin Blanc, le Sauvignon, le Cabernet Franc, le Côt (Malbec) ou l'Orbois offrent aux vins Monmousseau une belle diversité et une typicité. C'est pour cette raison que les raisins sont issus d'une sélection au vignoble et vinifiés selon le cahier des charges lié à l'Appellation d'Origine Protégée mais surtout à celui spécifique des caves Monmousseau. Cette rigueur permet d'obtenir des vins fins, élégants et prestigieux. La caves de vieillissement, de température idéale et constante de 12°C, est un lieu très privilégié pour le respect du vin et de la tradition.

LA DÉGUSTATION



ROBE

Très jolie couleur rose soutenue.



NEZ

Vif et délicat.



BOUCHE

Eclatant en bouche avec une vraie fraîcheur. Des arômes éclatants de fruits rouges (framboise, fraise de bois), avec une pointe de poivron.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Seul à l'apéritif.
Viande blanche et volaille ou poisson grillé. En fin de repas avec une tarte aux fraises ou une salade de fruits.

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

