



# **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**: Cabernet franc, Grolleau noir.

Vignes: Touraine.

Sols / Terroirs : Le sol repose sur la "pierre de Tuffeau" (dans laquelle sont creusées les caves Monmousseau), 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.

#### **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 I

Très jolie couleur rose soutenue.

NEZ I Vif et délicat.



Eclatant en bouche avec une vraie fraîcheur. Des arômes éclatants de fruits rouges (framboise, fraise des 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.

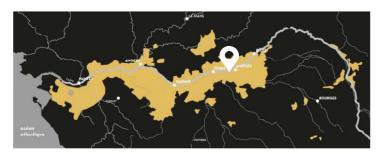
> Température de service : Entre 6 °C et 8°C



## 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 3ème 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 MONMOUSSEAU « LES MOMENTS SOLENNELS »

C'est au cœur de la vallée du Cher, à Montrichard, qu'est située la Maison Monmousseau, depuis 1886. Riche d'un savoir-faire légitime, avec notamment une parfaite maîtrise de l'art de l'assemblage, Monmousseau est spécialisée dans l'élaboration des vins de fines bulles de Loire, et en particulier de Touraine. La variété des sols et des cépages, Chenin Blanc, Cabernet franc ou Cot (Malbec), offre aux vins Monmousseau une belle diversité et une typicité propre. Les raisins issus d'une sélection rigoureuse au vignoble et vinifiés aux caves Monmousseau, selon la méthode traditionnelle, ainsi que le long élevage dans ses galeries naturelles de tuffeau donnent des vins vifs, élégants et prestigieux avec un joli cordon de bulles très fines. La Maison Monmousseau ouvre ses portes aux visiteurs pour un parcours œnologique et pittoresque dans ses caves d'extraction qui entretiennent un lien très fort avec les célèbres châteaux du Val de Loire... entre l'art de l'élaboration d'un grand vin et Histoire. Dédiée aux marchés français et international, en réseau sélectif, la marque Monmousseau s'identifie à des moments de consommation privilégiés.

Tradition – Elégance - Grandes occasions



