



Ligers 2019 : Or
IWC tranche 1 et 2 2017 : argent
Concours des vins de Saumur 2016 : argent
Décanner 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 : 60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% 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, **Les Dames de la Vallée**, 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.

Sucres résiduels : 7 gr/L

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 pale 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

