



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 : 100% Pineau d'Aunis

Vignoble : Vendôme

Type de vinification et particularités :

Les raisins sont à 100% issus du Vendômois. 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

Sucres résiduels : 14 gr/L

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

