



CRÉMANT DE LOIRE

BIO
Blanc brut

Intense et fruité



“UN CRÉMANT BIO REFLÉTANT TOUTE L'EXPRESSION DE LA LOIRE”

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, les vignes sont conduites en viticulture biologique. Ainsi, aucun intrant chimique n'est utilisé pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses du terroir et des cépages. Un soin particulier est apporté à la vinification de ce Crémant de Loire Bio qui s'exprime pleinement sur des notes fruitées offrant un vin gourmand et élégant.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : 60% Chenin, 30% Chardonnay, 10% Cabernet franc.

Sols/Terroirs : Anjou, Saumurois et Touraine

Type de vinification et particularités. Pour préserver la qualité de la vendange, les raisins parfaitement mûrs sont récoltés manuellement. Les différentes qualités de jus obtenus lors du pressurage sont séparées puis vinifiées séparément avant d'être assemblées. Vinifié selon la méthode traditionnelle, ce Crémant de Loire Bio développe un maximum d'arômes tout en conservant une belle fraîcheur grâce à un élevage sur lies.

Temps d'élevage : 12 à 18 mois sur lies
Sucres résiduels : 12 gr/L

VIGNOBLE

Ackerman, plus ancienne Maison de fines bulles de Saumur, sélectionne des raisins issus de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine et met en œuvre tout son savoir-faire pour vous offrir un assemblage représentatif des trois grands terroirs de l'appellation Crémant de Loire. La fraîcheur et l'élégance des vins issus des terroirs crayeux de Touraine et du Saumurois sont ici en harmonie avec l'opulence et la maturité des vins de l'Anjou issus des terroirs schisteux. Les vignes conduites selon l'agriculture biologiques régulent naturellement leur production pour donner des raisins concentrés qui arrivent facilement à pleine maturité.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Jaune aux reflets dorés

NEZ

Fin et intense sur des notes de fruits jaunes

BOUCHE

Belle fraîcheur, belle longueur et belle complexité aromatique sur des notes de fruits jaunes.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Idéal l'apéritif, avec des terrines de poisson, des coquilles Saint-Jacques, du poulet ou encore avec un dessert

Température de service :
6°C à 8°C

