



GRAND ROYAL

Crémant de Loire blanc

Extra Brut

Élégance et complexité

« UNE CUVÉE D'EXCEPTION »

Fort du succès de notre cuvée « Royal », cuvée emblématique chez Ackerman, nos œnologues mettent en œuvre tout leur savoir-faire pour vous offrir une cuvée encore plus prestigieuse : le « Grand Royal ». Grâce à un assemblage méticuleux de vins de qualité et un long élevage sur lies, ce Crémant de Loire extra-brut reflète, sans artifices, la quintessence de nos cépages Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : 56% Chardonnay, 34% Chenin, 10% Cabernet franc

Sols/Terroirs : Calcaire et argilo-calcaire

Vignoble : Domaine des Dames de la Vallée

Type de vinification et particularités :

Les raisins de Chenin, de Chardonnay et de 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 (vin de goutte) est utilisée pour cette cuvée. Cette absence de trituration et la séparation des jus permettent d'obtenir un vin extrêmement fin et long en bouche. Cette cuvée est sublimée par un assemblage méticuleux et un long élevage sur lies. L'équilibre naturel du vin de base permet de doser le vin en extra-brut. Le dosage avant mise en bouteille est réalisé avec le vin de la même cuvée.

Elevage : 24 à 36 mois minimum sur lattes.

Sucres résiduels : <1 gr/L

VIGNOBLE

La Cuvée Grand Royal est issue de notre vignoble situé sur la commune du Puy-Notre-Dame.

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement sélectionnés au cœur des parcelles les plus qualitatives de notre vignoble ou 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, situées à environ 90 mètres d'altitude.

LA DÉGUSTATION

ROBE 
Jaune doré.

NEZ 
Fin et délicat sur des notes de fruits jaunes mûrs. Belle fraîcheur et belle complexité.

BOUCHE 
Aromatique et équilibrée. Belle complexité sur des notes briochées, vanillées et d'abricot. Les bulles sont fines et élégantes. Belle tension.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

En 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 7 °C et 8 °C

