



## ROYAL Crémant de Loire rosé brut 2018

Fruité et Gourmand

### « UN CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ DE PRESTIGE »

Une cuvée de prestige pour toutes vos célébrations ! Tout le savoir-faire bicentenaire de la Maison Ackerman se retrouve dans ce Crémant de Loire : des bulles fines et élégantes grâce à un élevage méticuleux, un vin fruité et gourmand. L'étiquette noire et or de cette cuvée amènera une touche d'élégance lors de moments privilégiés. Une bulle pour soi ou à offrir.

### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépages :** 100% Pinot Noir

**Vignoble :** Sud saumurois.

**Type de vinification et particularités :** Pour préserver toute la qualité de la vendange, les raisins sont soigneusement récoltés à la main. Le Pinot Noir, provient d'un vignoble situé sur un coteau surplombant la Loire. Élaborée selon la Méthode Traditionnelle, qui est caractérisée par une seconde fermentation en bouteille, cette Cuvée rosée est vieillie pendant 12 mois à température fraîche et constante dans les caves Ackerman. Le temps d'élevage sur lattes permet de préserver le fruit éclatant de cette cuvée.

**Temps d'élevage :** 12 mois sur lattes.  
**Sucres résiduels :** 11 gr/L

### VIGNOBLE

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement sélectionnés dans le secteur de Saumur, dans des 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.

### LA DÉGUSTATION

**ROBE**   
Rose corail.

**NEZ**   
Fin et élégant sur des notes de petits fruits rouges

**BOUCHE**   
Marquée par la fraîcheur et le fruit. Equilibrée avec une belle amplitude aromatique,

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Crevettes, sushis, cuisine exotique,, fraises, tarte au chocolat et aux framboises ou macarons.

Température de service :  
6 °C à 8 °C

Potentiel de garde :  
3 ans

