



XGOLD Blanc brut

Epicé et frais

« OSEZ L'EXCENTRICITÉ AVEC LE BLANC »

L'Or du chenin, en référence à sa couleur dorée... GOLD...le mariage éclatant entre la tradition du chenin noir et la modernité du chenin blanc !

Née d'un assemblage audacieux, le Chenin noir & le Chenin blanc. Le Pineau d'Aunis, ou Chenin Noir, est le plus vieux cépage de Loire. Réinventé par la Maison Ackerman. Il est le fil conducteur de la gamme X.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépages : 60% Pineau d'Aunis, 40% Chenin Blanc.

Vignobles : Vendôme pour le Pineau d'Aunis et Sud Saumurois pour le Chenin Blanc.

Type de vinification et particularités :

Cet assemblage rassemble deux cépages Pineau d'Aunis et Chenin Blanc, de deux origines différentes. Le Pineau d'Aunis est vinifié à la façon d'un blanc de noir. La liqueur utilisée au dégorgement est légèrement boisée pour apporter des notes vanillées et de la complexité. La prise de mousse est très rapide afin de préserver le côté fruité et intense du vin.

Elevage : 6 mois

Sucres résiduels : 12 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

Jaune pâle, quelques reflets dorés.

NEZ

Fruits blancs et agrumes (citrons), notes vanillées discrètes

BOUCHE

Attaque en bouche fraîche et douce. Vivace, fruitée, citronnée et légèrement poivrée.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

X Gold accompagne parfaitement les apéritifs aux créations culinaires raffinées. Se marie également avec des fromages fleuris ou fruités et avec les associations fromage/confiture.

Température de service :
entre 5 °C et 6 °C

