



## CREMANT DE LOIRE ROSE

Cépage 100% Cabernet franc cultivé sur des sols argilo-calcaires. Ces vignes sont âgées de 20 ans.

### **Spécificité de la vinification :**

Première fermentation en cuve sous contrôle de température. La fermentation dure environ 3 semaines.

La 2<sup>ème</sup> fermentation naturelle est appelée « prise de mousse ». Le gaz ainsi produit se mélange au vin et se transforme en fines bulles.

Les bouteilles capsulées provisoirement sont couchées sur lattes pour une durée de 12 mois. C'est au cours de cette phase que se produit l'effervescence du Crémant de Loire.

L'opération de dégorgement consiste à ajouter dans la bouteille de la liqueur dite « liqueur d'expédition ». Le dosage varie en fonction du produit souhaité. Nous avons désiré conservé un produit brut avec un faible dosage de liqueur (moins de 1 gramme).

### **Dégustation :**

Il se caractérise par la finesse des bulles, l'élégance et la souplesse des arômes de fruits rouges.

### **Style et température de service :**

C'est un vin de fête et de convivialité, il est parfait à tout moment de la journée, ainsi qu'à l'apéritif, au dessert ou tout au long d'un repas.

Accompagnements suggérés : petits fours salés ou sucrés, gâteaux de fête, ...

Servir frais entre 6 et 8°C.