



DELIGEROY



Crémant de Loire Brut Rosé Deligeroy

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

Deligeroy s'inspire du nom latin de la Loire « Liger », un véritable hommage à cette région des rois de France, riche en savoir-faire du vin et en histoire.

Deligeroy est une promesse de qualité, ses vins sont l'incarnation de l'esprit et de l'art de vivre de la Vallée de la Loire, conjuguant élégance, célébration et excellence.

PRÉSENTATION

La sélection minutieuse des raisins, des jus les plus nobles, l'élaboration des vins selon la méthode traditionnelle, le vieillissement sur lattes dans nos galeries de tuffeau font de ce vin un allié parfait pour les instants de partage.

SITUATION

L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2700 hectares. Elaboré à partir de raisins de Cabernet franc sélectionnés sur une parcelle située dans le sud du saumurois.

TERROIR

Les raisins proviennent de terroirs d'argilo-calcaire, de tuffeau et de schiste au sud du Saumurois. Les vendanges manuelles permettent de sélectionner attentivement les fruits de nos belles cuvées.

VINIFICATION

Un pressurage doux et une fermentation fraîche (18°C) permettent de préserver les arômes délicats et purs des raisins. La deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle, apporte ses bulles élégantes à nos vins.

ÉLEVAGE

Les bouteilles auront un vieillissement sur lattes de 12 mois minimums, avant dégorgement, dans nos caves de tuffeau.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 8 g/l

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Se garde parfaitement 3 ans avec un même profil. Evoluera sur des notes plus complexes au delà.

ASPECT VISUEL

Belle couleur rose avec des reflets brillants. La bulle est fine et persistante.

AU NEZ

Le bouquet délivre des arômes fins de fruits rouges (fraises des bois et cerises).

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est vive et l'intensité aromatique est saisissante. La bouche est bien équilibrée et se poursuit par une finale fraîche et merveilleusement subtile.



ACCORDS GOURMANDS

A déguster en apéritif, avec une quiche au Saumon et câpres, un sashimi de Thon Germon ou une tarte au chocolat et son coulis de cerise.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 82/100
Wine Spectator

91/100
International Wine Review

