

Crémant de Loire Brut Rosé Deligeroy



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

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.



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



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



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.

www.lesvignoblesedonis.com