PRINCE ALEXANDRE

Crémant de Loire Brut Prince Alexandre

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

TERROIR

Les raisins de la cuvée Brut Prince Alexandre proviennent de terroirs argilo-calcaires et tuffeau sélectionnés dans le sud du Saumurois. Un vieillissement minutieux dans nos caves lui confère une fraîcheur et une finesse uniques.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main et pressés délicatement. Une première fermentation fraîche (18°C) permet de préserver tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille, selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE

Les bouteilles sont stockées horizontalement sur des lattes de bois dans nos caves de tuffeau pendant au moins 12 mois avant d'être dégorgées, afin de développer un perlage d'une finesse incomparable.

CÉPAGES

Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 12 g/l

12.5 % VOL.

SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle. Bulle fine et persistante.

AU NEZ

Bouquet fin, vif, complexe, associant la fraîcheur du Chenin blanc et les notes florales du Chardonnay au fruit du Cabernet franc.

EN BOUCHE

Entrée en bouche vive, avec une structure ronde et une suite élégante. Belle longueur en bouche, avec des notes de fruits frais (poires, pêches).

ACCORDS GOURMANDS

A déguster à l'apéritif ou tout simplement pour le plaisir (fromages à pâte molle, tartes aux fruits, sorbets, etc.).

PRESSE & RÉCOMPENSES

87/100
Loire Buyers' Selection 2021

86/100
Or
Gilbert & Gaillard

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

7EVSYF