

Crémant de Loire Brut Rosé Prince Alexandre



TERROIR : Les raisins de la cuvée Brut rosé 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 : Cabernet franc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster à l'apéritif ou pour toutes les fêtes (quiches, saumon grillé, paella, tartes aux fruits frais, sorbet).



Jolie couleur rose aux reflets brillants.



Perle fine et persistante. Rosé sec et aromatique, au bouquet délicat où se mêlent des arômes et des saveurs de fraises des bois et de cerises rouges fraîches.



En bouche, ce vin de Loire est crémeux et élégant avec une attaque vive. La fin de bouche est fraîche et longue.