



PRINCE ALEXANDRE

Crémant de Loire Brut Rosé Prince Alexandre

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



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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 12 g/l

12.5 % VOL.

SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Jolie couleur rose aux reflets brillants.

AU NEZ

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

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

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

89/100

Loire Buyers' Selection 2021

