

# Crémant de Loire Brut Rosé

## La Petite Marquise



**SITUATION :** Notre cuvée élaborée à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées au sud de Saumur.

**TERROIR :** Le terroir argilo-calcaire favorise une parfaite maturation et un vieillissement dans nos caves de craie de tuffeau, ce qui donne à cette cuvée sa superbe fraîcheur, son fruit et son caractère.

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles, pressurage doux et fermentation à froid (18°C) garantissent la préservation de tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille d'une sélection des meilleurs vins, selon la Méthode Traditionnelle.

**ÉLEVAGE :** Les bouteilles sont stockées horizontalement sur lattes dans nos caves en tuffeau pendant 12 mois minimum avant dégorgement, pour développer un vin d'une finesse incomparable.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**TENEUR EN ALCOL :** 12.5 % vol.

**SERVICE :** A déguster frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** A déguster à l'apéritif (quiches & cakes salés), avec des desserts (sorbet fruits rouges, tarte au chocolat, entremets aux fruits secs, au miel ou aux fruits rouges), ou tout simplement pour le plaisir.



Belle robe rose aux reflets brillants. Bulle fine et persistante.



Fraîcheur et finesse : bouquet fin et vif aux arômes de fruits rouges frais (fraise des bois et cerise).



Attaque en bouche vive et bonne intensité aromatique. Bien équilibré en bouche, suivi d'un arrière-goût frais et merveilleusement subtil).