# Crémant de Loire Brut Rosé La Petite Marquise

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

Cette cuvée est emblématique de notre savoir-faire dans l'élaboration de vins fins et effervescents de Loire selon la Méthode Traditionnelle.

## 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.

## CÉPAGE

Cabernet franc 100%

12.5 % VOL.

## SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

## ASPECT VISUEL

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

## AU NEZ

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

## EN BOUCHE

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

## 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.



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.

YEMARF