

# Crémant de Loire Rosé

## AOC CREMANT DE LOIRE

**COMMUNE :** TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR :** Argilo-calcaire

**SITUATION :** coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE :** Cabernet franc 100%

**AGE :** 30 ans en moyenne, 70 ans pour les plus vieilles

**MODE DE CONDUITE :** L'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, L'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

**RENDEMENT :** environ 60hl/ha

**RECOLTE :** Manuelle en caisses

**VINIFICATION :** Après une courte macération dans le pressoir, le raisin rouge est pressé sans foulage ni éraflage, débouillage statique à basse température puis vinification thermorégulée jusqu'à l'obtention d'un vin sec. Puis deuxième fermentation en bouteille dans nos caves. Le vin reste sur latte 12 mois. Les opérations de remuage de dégorgement sont réalisées dans nos chais.

### **DEGUSTATION :**

Oeil : Robe saumon à reflets dorés.

Nez : Très grande richesse aromatique, on retrouve Les arômes de fruits rouges du Cabernet Franc.

Bouche : Une bulle fine très présente pour faire ressortir ses arômes et sa fraîcheur.

**ACCORDS METS/VINS :** Le crémant de Loire accompagne vos apéritifs et dessert.



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

[www.domainedeschampsfleuris.com](http://www.domainedeschampsfleuris.com) - e-mail : [retiveau.denis@orange.fr](mailto:retiveau.denis@orange.fr)