



Crémant

de Loire Rosé méthode ancestrale



Cette méthode ancestrale, brut, issue des cépages cabernet franc et grolleau noir, aux arômes délicats de fruits rouges se dégustera à l'apéritif et sur des pâtisseries aux framboises, fraises, myrtilles.

Belle robe à la teinte rose pivoine bien rosée.
Belle limpidité.
Reflets vifs et chatoyants à la fois.
Nez plaisant et chaleureux à la fois. ■



ISSU DE RAISINS DEMETER

Caractéristiques

- **Cépage** : 50% cabernet sauvignon
50% cabernet franc
- **Terroir** : altération de métagrauwacke
- **Récolte** : manuelle
- **Vinification** : méthode traditionnelle
- **Elevage** : minimum 24 mois sur latte
- **Accord** : apéritif

Analyse

- **% volume acquis** : 12,80 % volume
- **Acidité totale** : 4,32 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 35 mg/l

