

ACKERMAN

MAISON FONDÉE EN 1811

CREMANT DE LOIRE BIO



CEPAGE

60 % Chenin, 20 % Chardonnay et 20 % Cabernet franc.

VINIFICATION

Récolte manuelle de raisins parfaitement mûrs issus de l'agriculture biologique sur un terroir propice composé de schistes. Pressurage lent et sélectif des différentes qualités de jus. Élevage de 36 mois sur lattes selon la méthode traditionnelle. Ce Crémant de Loire Bio développe un maximum d'arômes tout en conservant une belle fraîcheur.

HABILLAGE

Cette cuvée, présentée en bouteille champenoise de facture classique, arbore un habillage sobre avec des coloris verts et blancs soulignant le caractère biologique du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : dorée limpide et brillante, avec des nuances vertes, une bulle aérienne.
Nez : fruité poire-pomme, des arômes de fleurs blanches, de miel et une touche d'estragon et de menthe, qui lui confère une jolie fraîcheur.
Bouche : tonique et raffinée, des saveurs citronnées évoluant vers la pomme et l'abricot compoté en finale. Belle longueur persistante.

ACCORDS METS-VIN

Cette cuvée est idéale pour l'apéritif, les terrines de poisson, Saint-jacques aux agrumes, dorade au fenouil, poulet au citron et au gingembre, cabécou, salade d'agrumes, cheesecake ou tarte aux abricots.

RECOMPENSES ET LABELS

Médaille d'argent au Vinalies Internationales 2012.

