



## *Crémant de Loire rosé (brut)* **« Opaline »**

**Cépages** : Cabernet franc et Cabernet sauvignon

**Terroirs** : Schistes et gabbro

**Critères techniques d'élaboration :**

- sélection par tris de raisins.
- pressurage en pressoir pneumatique avec sélection des jus.
- première fermentation en cuve inox avec contrôle des températures (16°-17°C).
- tirage et prise de mousse en bouteille avec un séjour sur lattes de 12 mois pour obtenir la complexité aromatique de la finesse des bulles.
- dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition.

**DÉCOUVERTE SENSORIELLE :**

**La robe** : nuance rose saumoné délicate.

**Le Nez** : il est à l'image de la robe, une gourmandise de petits fruits rouges (fraise, cerise, framboise).

**En Bouche** : on retrouve des notes de bonbons acidulés et de fruits rouges qui tempèrent la vivacité structurale de ce vin. En fin de dégustation, on observera quelques notes de fruits secs.

**Conseils de service et associations mets-vins :**

Ce vin est recommandé pour des apéritifs originaux où les brochettes de fruits rouges, les tomates cerises et les dîes de melon remplaceront les gâteaux traditionnels. Consommé dans de longues flûtes, à une température de 5 à 6 °C.

**Plats :**

Il s'associe avec des viandes blanches, du saumon mais également des desserts à base de fruits rouges.

**Conservation** : A consommer de préférence dans sa jeunesse : 1an

