

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 dès 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

