



CREMANT DE LOIRE

La Folie des Loups Rosé



PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 85% Cabernet Franc et 15% Chenin
Superficie : 1,5 hectare – enherbement permanent
Rendement : 60 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses ajourées.
Pressurage délicat avec sélection des premiers jus.
Elaboration suivant la méthode traditionnelle.



ELEVAGE

Deuxième fermentation en bouteilles
Dégorgement 24 à 36 mois après la prise de mousse soit
2 à 3 ans d'élevage sur lattes



SERVICE : 4-5 °

Idéal dès à présent
Conservation : entre 1 et 4 ans.



DISTINCTIONS

Médaille d'or – Salon des vins de Loire d'Angers 2018



DEGUSTATION

La robe a la délicatesse de la framboise et la couleur du saumon de Loire. L'effervescence forme un cordon crémeux délicat. Le nez est tenace, les fruits rouges et noirs (framboise, fraise, cassis) apportent une très belle fraîcheur fruitée. En bouche, l'impression est veloutée, voire onctueuse. Seules les fines bulles pétillantes de malice excitent le palais rassasié du dégustateur. Les arômes vifs et subtils de la rose, du romarin, des cerises et du résineux confortent cette intéressante vivacité adoucie de la vanille et la réglisse.

Jean-Michel MONNIER – Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

Idéal pour vos apéritifs et vos desserts aux fruits rouges.

