

# CREMANT DE LOIRE ROSE

Agnès AMIRAULT Xavier  
VIGNERONS

## CRÉMANT DE LOIRE ROSE



**Cépage** : Cabernet Franc 100%.

**La Famille** : L'histoire du Clos des Quarterons perdure depuis 5 générations. Le Clos des Quarterons est mené aujourd'hui par Agnès et Xavier AMIRAULT.

**Terroir** : Les raisins sont issus de nos terroirs de graviers et sable. Un terroir chaud précoce, qui offre toujours de très beaux fruits.

**Microclimat** : Il peut être chaud par son exposition, parfois sec lorsque le vent d'Est se lève, tantôt plus humide et doux grâce au climat océanique et à la présence toute proche de la Loire et ses affluents. Le caractère du millésime se forge ainsi chaque année selon l'influence plus ou moins marquée des composantes de ce microclimat.

**Conduite de la vigne** : Nous nous attachons à maintenir l'équilibre dans nos vignes pour limiter « les humeurs du temps » (sécheresse, pluies importantes). Cet équilibre est obtenu par un apport faible de notre compost « maison », recevant les préparations biodynamiques. Dans le même esprit, pour un meilleur respect de l'environnement, nous réduisons les apports de « Bouillie Bordelaise », grâce à l'association de plantes (reine des prés, ortie, achillée, pissenlit, prêle) que nous cueillons nous-même, et que nous faisons infuser avant de les pulvériser. Notre vignoble est récolté à la main par nos soins, en caissettes. Nous faisons un 1er tri sur souche afin que les fruits arrivent dans notre chai en parfait état sanitaire.

**Vinification** : Notre but est de récolter à la main un raisin parfaitement sain. Une fois arrivées au chai les grappes entières sont de nouveau triées, puis pressées. Nous vinifions d'une manière traditionnelle, en utilisant uniquement les levures indigènes à la parcelle. Conformément à la Méthode Traditionnelle, le vin de base est embouteillé et la seconde fermentation (ou prise de mousse), se fait en bouteilles. Afin d'obtenir de fines bulles, nous laissons reposer nos bouteilles sur lattes pendant 24 mois minimum.

**Dosage** : Notre Crémant est Brut Nature, nous n'ajoutons donc pas de liqueur de dosage, préservant ainsi toute sa fraîcheur et ses jolis arômes.

**Dégustation** : Couleur rose pâle, arômes de fruits rouges, fraises et framboises, relevés d'une touche de réglisse, typique du Cabernet Franc et apportant une jolie personnalité.

A déguster bien frais de 6° à 8°C

**Accords mets-vins** : Parfait à l'apéritif, ainsi que sur certains desserts peu sucrés : Entremets glacés ou tartes aux fraises/framboises.

**Accord Musical** : Une bulle Nette et franche, vibrante et longue  
« Trombone Shorty & Orleans Avenue - St. James Infirmary - Salmon Arm's Roots & Blues Festival »

<https://youtu.be/Kq8ZqVTrOFI>



SAS Amiraault- Agnès et Xavier Amiraault - 42 Avenue Saint Vincent

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamiraault.com