



NOUVEAU

*Un cépage rouge...
pour un grand vin blanc...
un Art.*

Un fruité magnifique !

Innovant et premium



Blanc de Noir

Le Cabernet franc se drape en blanc !

Ackerman est l'une des très rares Maisons de vin à fines bulles de France à inclure le Cabernet franc dans toutes ses cuvées de fines bulles en Méthode Traditionnelle.

Ce cépage contribue à optimiser le potentiel de garde des cuvées ; c'est aussi un identifiant du style Ackerman. Le Cabernet franc est l'un des cépages ancestraux de la Loire, développé au milieu du XII^{ème} siècle à proximité du Saumurois. Ackerman décline désormais son savoir-faire sur le Cabernet sur sa gamme de vins tranquilles avec cette nouvelle Cuvée.

Vendange

Les raisins de Cabernet franc sont issus d'un terroir de sable avec un fond granitique, sur un coteau exposé sud-ouest. Ils sont récoltés à la main, en caisse, en milieu de maturité pour une vinification orientée vers un vin blanc élégant avec une touche de fraîcheur. Un rendement de 50 hl/ha couplé à l'âge de la parcelle (35 ans) permet d'obtenir une excellente qualité de raisins.

Vinification

Vinifier un cépage rouge pour obtenir un grand vin blanc est tout un art !

La Maison Ackerman l'a déjà démontré avec son Crémant de Loire en fines bulles Blanc de Noir, très largement plébiscité.

L'un des maîtres de chai, Pierre Charon, passionné par le Cabernet franc, est l'orfèvre Maison de cette nouvelle cuvée. Un véritable défi car le Cabernet franc est utilisé uniquement à titre exceptionnel pour les vins blancs. Le savoir-faire d'Ackerman ici est d'éviter tout contact des jus avec les pellicules colorées du Cabernet franc, par un pressurage rapide. Seuls les cœurs de presse sont retenus pour cette cuvée. Un élevage sur lie pendant 6 mois confère au vin rondeur et complexité.

Les bonnes conditions du **millésime 2014** ont permis une maîtrise au plus juste à la récolte, tout cela dans la sérénité.



Dégustation

Vif, frais et structuré.

Sa robe est or très pâle, avec un reflet argent. Son nez, subtil et délicat, décline des notes florales sureau et tilleul, fruitées ananas frais, pomme, poire et pêche de vigne, enfin une touche de poivre blanc. Sa bouche est équilibrée entre suavité, fraîcheur et fruité, avec les arômes francs du Cabernet Franc.



Accords Mets & Vin

Cette cuvée toute en finesse et élégance est le compagnon idéal de l'apéritif, en laissant le vin s'exprimer librement. Sa fraîcheur lui permet également de nombreux mariages notamment avec des gougères, des coquilles St Jacques, une rémoulade de tourteaux.

Prix départ cave : 7,50 euros

www.ackerman.fr

A propos d'Ackerman

ACKERMAN, UN RÉFÉRENT EN VINS DU VAL DE LOIRE

Ackerman est la 1^{ère} maison de vins de Loire dans le 2^{ème} vignoble de vins à fines bulles de France (après la Champagne). Riche d'une longue histoire initiée en 1811, la Maison donne aujourd'hui un nouveau rayonnement aux vins de Loire (fines bulles et vins tranquilles, rouges, blancs, rosés) en France et sur les marchés internationaux. Avec un effectif de 200 personnes, Ackerman affiche un chiffre d'affaires de 66 millions d'euros.



ACKERMAN

19 rue Léopold Palustre – CS 84002 – Saint Hilaire/Saint Florent – 49412 Saumur cedex
33 (0)2 41 53 03 10 – sdubreuil@ackerman.fr - www.ackerman.fr

Consultant Presse Paris : **VINCONNEXION**

33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com