

LA MAISON ACKERMAN

sous sa marque Rémy Pannier dédiée aux vins tranquilles

présente **LIGÉRIA**

UN MAGNUM ROSÉ PREMIUM 2014 :
L'EXPRESSION ET L'ÉLÉGANCE DE LA LOIRE

« *IL N'Y A PAS DE JOIE SANS VIN* » SELON FRANÇOIS RABELAIS.
Ackerman s'est inspiré de cette maxime car il figure parmi les pionniers en proposant **une AOP de Loire en magnum, à la saveur à la fois friande et gourmande**, une exception dans sa complexité aromatique. Sa robe brillante porte la promesse de longues soirées d'été, traversées de délicieux moments de consommation, car il a moins de sucrosité et plus de fruité qu'un classique rosé tendre de la Loire.

Ce magnum élégant servi très frais (6° à 8°C) accompagnera aussi bien un pique-nique nappé que les huîtres du cabanon entre deux baignades, ou les tapas à l'heure de l'apéritif devant un coucher de soleil, en famille ou entre amis.

Ce Rosé d'Anjou offre une jolie densité aromatique et une fraîcheur qui le rendent accessible et facile à partager dans les moments de détente. Il sera apprécié par tous en raison de **SA ROBE** rose pâle aux reflets violines, **SES ARÔMES** intenses, à la fois floraux et fruités (cocktail de fruits rouges et bonbon acidulé), avec une rafraîchissante touche d'aneth et d'estragon et une douceur épicée muscade-cannelle, **SA STRUCTURE EN BOUCHE**, harmonieuse entre vivacité, croquant et suavité, et **SA JOLIE PERSISTANCE** sur des notes de pomelo.

LA VOLONTÉ D'ACKERMAN AVEC CE FLACON EST :

↳ de renforcer la gamme de vins tranquilles Rémy Pannier, issue d'appellations notoires de la Loire

↳ de lancer une cuvée premium dans un format magnum.

En cohérence avec les valeurs de la marque Rémy Pannier : expertise de vinificateur-éleveur, tradition, noblesse et convivialité.



Sur l'étiquette, le **L** esquisse une voile à l'image des gabares de la Loire. Le nom Ligéria est un véritable hommage au fleuve et à ses traditions, il incarne l'épicurisme et l'art de vivre de cette région.

Fiche technique

Cépages : Grolleau, , Pineau d'Aunis (provenance : Anjou), Cabernet franc.

Vendange :

Les raisins sont très soigneusement sélectionnés suite à des visites régulières des parcelles tout au long de l'année. Ils sont ensuite récoltés fin septembre/début octobre exclusivement à température fraîche pour préserver la qualité des jus.

Vinification :

Un pressurage doux et délicat permet d'obtenir la couleur rose très pâle. S'ensuit un débouillage très serré du moût brut pour une finesse et une révélation aromatique supérieure.

La vinification est réalisée cépage par cépage, à une température variant entre 16°C et 19°C selon le profil aromatique propre à chaque cépage. La fermentation est stoppée par refroidissement avant l'épuisement complet des sucres (à 14 g/L) et permet un équilibre sucre/acidité optimal. Un élevage (4 mois) sur lies fines apporte ampleur et volume en bouche.

Distribution : Cellier Ackerman, et GMS avec un référencement en cours (Auchan, Système U, Leclerc...)

Prix consommateur conseillé : environ 12,00 euros.



Visuel sur www.vinconnexion.com/Téléchargements/Ackerman/Ligeria2014...

À 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, première Maison de Vins de Loire et pionnier des vins à fines bulles de Loire

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