

NOUVEAU CHEZ **ACKERMAN**
MAISON FONDÉE EN 1811

LA CUVÉE ÉMILIE LAURANCE EN JÉROBOAM ET EN MATHUSALEM !

Un format XXL à forte identité

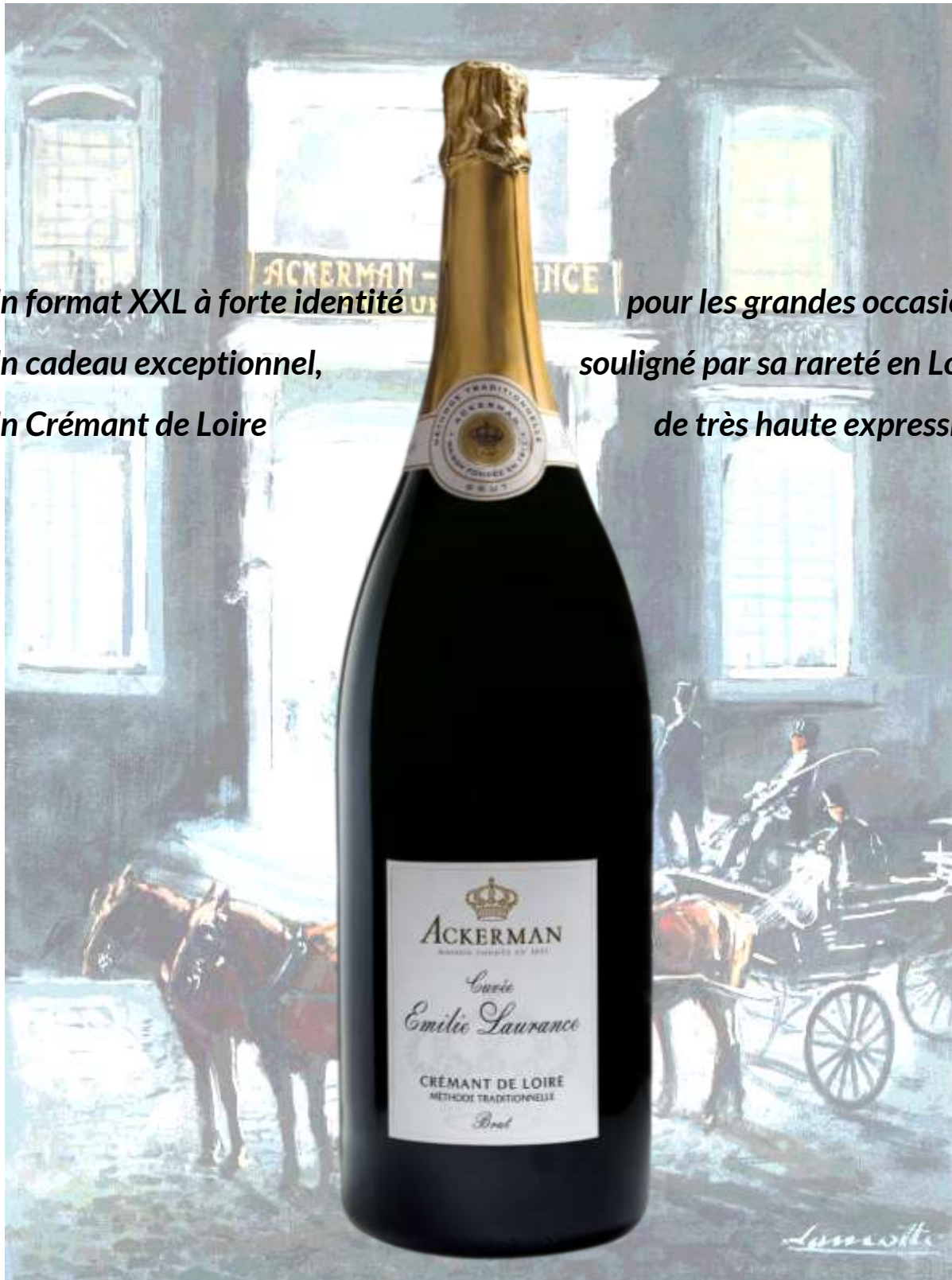
Un cadeau exceptionnel,

Un Crémant de Loire

pour les grandes occasions

souligné par sa rareté en Loire

de très haute expression



UNE CUVÉE DÉDIÉE À L'ÉPOUSE DU FONDATEUR, ÉMILIE LAURANCE

Il serait dommage d'oublier la raison pour laquelle le nom d'Ackerman s'est associé dans le passé à celui de Laurance. A quarante ans, Jean Baptiste Ackerman, cet entrepreneur impétueux épouse la jeune Émilie de 23 ans, fille d'un important négociant en vins ligériens, qui le soutiendra dans toutes ses batailles. Son implication et son investissement feront d'Émilie un personnage clé de l'épopée des fines bulles de Loire et de la Maison Ackerman.

LE JÉROBOAM (3 litres, soit 24 flûtes de 12.5 cl)

Le Jéroboam est un contenant prestigieux, offrant des vins plus complexes, harmonieux et épanouis. Il s'imposait pour ce Crémant de Loire à forte valeur historique. Une belle occasion aussi de vérifier les qualités de vieillissement que l'on prête aux flacons de grande contenance.

Il est aussi synonyme de fête et de prestige, complice incontournable de toutes les occasions : les amateurs les plus passionnés adorent proposer leurs vins favoris dans de grands formats.

CÉPAGES

60 % Chenin, 35 % Chardonnay, 5 % Cabernet franc.

VINIFICATION

Ce Crémant de Loire brut respecte les critères propres à l'appellation : vendanges manuelles, sélection exclusive des premiers jus du pressoir. Pour ce vin blanc brut de haute expression, Ackerman réalise un assemblage méticuleux entre :

- * le Chenin qui apporte la fraîcheur et la vivacité,
- * le Chardonnay pour son apport en matière,
- * le Cabernet franc qui participe à la structure et l'équilibre et apporte des notes épicées.

Après la première fermentation des vins de base issus des vinifications Ackerman, débute la méthode traditionnelle caractérisée par une seconde fermentation en bouteille. Un long vieillissement lui permet d'atteindre sa maturité aromatique et gustative. L'ajout d'une liqueur d'expédition, secret des chais, apporte la touche finale.

DESCRIPTIF ORGANOLEPTIQUE



Robe : or très pâle, belle brillance et bulles aériennes.

Nez : fin et élégant, floral, de fruits à chair blanche poire-pêche et d'abricot, puis des notes épicées discrètes et délicates de cannelle et de vanille.



Bouche : fondue, gourmande et fraîche, des bulles très fines. Harmonie et élégance avec des notes de poire mêlées à la fraîcheur de la pêche. Puis de délicates saveurs de fleurs d'oranger et des notes subtilement chocolatées. Belle longueur sur les fruits blancs avec une touche d'aneth.

ACCORD METS-VIN

Parfait pour une célébration exceptionnelle, ce Crémant de Loire Émilie Laurance est d'une gourmandise qui le prédestine à accompagner la plupart des desserts dont le gâteau au chocolat, la charlotte ou les madeleines tièdes.



PRIX TTC DÉPART CAVE

69 euros avec son coffret bois

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 - www.vinconnexion.com