



MAISON MABILEAU

— Depuis 1985 —

Crémant de Loire « Mabileau » - Rosé



De grande tradition, le Crémant de Loire Mabileau vient exclusivement du cépage cabernet franc. La vendange est récoltée à la main et pressée suivant un programme particulier afin de garder le meilleur jus. S'en suit un long travail de 3 ans où se feront le vin de base, la prise de mousse, l'élevage sur lattes et le dégorgement. La couleur rosée vient essentiellement de la macération des raisins noirs à jus blanc.

Encépagement

- Cabernet franc 100%

Commentaires de dégustation

Une séduisante couleur rose corail accompagnée d'une constellation de perles fines qui remontent régulièrement à la surface pour former un cordon.

Le nez est ouvert aux subtils arômes de fruits rouges tels que la framboise mais aussi les fraises confiturées.

Une bouche fraîche et onctueuse avec un très bel équilibre apporte une gourmandise de bonbons mais aussi des notes de fruits rouges tels que la framboise ou le cassis couronnés par de très fines bulles d'un style pur et élégant.

Temps de garde

A déguster dans les 2 ans.

Service

A servir très frais entre 6 et 8°C, il sera parfait à l'apéritif, tapas ou en fin de repas avec des desserts à base de fruits ou de chocolat.

Maison Mabileau

Tél. 02 47 97 74 75 – Email : chateaumoulinneuf@gmail.com