Les Incontournables

Crémant de Loire rosé

BRUT ROSÉ

Appellation
Crémant de Loire
contrôlée

Vendangé à la main
Elevé dans nos caves

Caractère

Robe : Robe rose pâle. **Nez :** Fin, élégant avec des notes de fruits rouges.
Bouche : Harmonieuse, élégante, sur une note finale fraîche et fruitée.

Terroir et vinification

Reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1975, le Crémant de Loire bénéficie d'un climat tempéré-océanique et continental et d'un terroir aux sols très diversifiés (sableux, craie, argilo-calcaires, schistes, granite).

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

Cépages

Chenin, Grolleau, Chardonnay.

Conseils de dégustation

Cette cuvée se déguste parfaitement à l'apéritif et accompagne idéalement une viande blanche ou un poisson.

À déguster dans les 3 ans

Servir à 8°c

Distinctions

La qualité des vins Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.

Données logistiques	
Code EAN bouteille	341614 71 2002 5
Code EAN carton	341614 97 1202 0
Volume	750 ml
Degré	13%

Conditionnement
palette 80x120
7 couches x 10 cartons
420 bouteilles

IFS Food

Jaillance
signe les plus belles bulles de France

355 avenue de la Clairette - BP 79 - 26150 Die - France - Tél. : +33 4 75 22 30 00 - Fax : +33 4 75 22 30 12 - www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.