

## CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ DE CHANCENY

**Årgång** NV

**Art. nr** 7552

**Pris** 119 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Cave Robert et Marcel

**Ursprung** Loire, Frankrike

**Varukategori** Mousserande rosé

**Druvor** Cabernet Franc 90%, Grolleau 10%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Restsocker** 10 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Ljust rosa färg. Frisk doft av röda bär som vildhallon och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av röda bär och en väl balanserad syra. Vinet har eleganta bubblor och ett fruktigt avslut.

**Tillverkning** Tillverkat enligt champagnemetoden med en andra jäsning på flaska. Vinet ligger minst 12 månader på sin jästfällning innan degorgering. Druvorna är handplockade och rosén görs genom att man låter skalen kall macerera med vinet för att bevara frukt, önskad intensitet, färg och perfekt smak.

**Lagring** Vinet har vilat minst 12 månader på jästfällningen innan degorgering.

**Passar till** De Chanceny passar som apéritif, till matiga pajer och som dryck till choklad och bäriga desserter.

### Om producenten

#### CAVE ROBERT ET MARCEL I LOIREDALEN

Saint-Cyr-en-Bourg ligger i vackra Loiredalen, ungefär halvvägs mellan Angers och Tours. Här ligger vinodlingarna tätt och för en mansålder sedan hade många av de mindre odlarna svårt att få verksamheten att gå runt. Vinbönderna Yvon, Geneviève, Robert, Marcel och ett fyrtiotal av deras odlarvänner beslöt därför 1956 att gå samman för att dela kunskaper och erfarenheter. Med gemensamma krafter och hårt slit skapade de en sammanhållning som ledde till framgång.

Ingen av grundarna lever längre men två av dem – Robert och Marcel – har fått ge namn åt det livskraftiga kooperativet som idag har mer än 300 medlemmar med gemensam syn på vinodling, långsiktig hållbarhet och socialt ansvar. Tillsammans äger man 1 800 hektar vinmark. Sedan 2002 har man gemensamma riktlinjer för att minimera kemiska bekämpningsmedel och sedan 2008 samarbetar man med organisationen för odlare i Saumur Champigny för att gynna de naturliga eko-systemen i området.

Cave Robert et Marcel producerar en mängd olika viner, såväl stilla som mousserande. Den dominerande druvan för rött och rosé är Cabernet Franc och för vita viner Chenin Blanc. Crémant de Loire är ett självklart val bland fransmännen när det gäller mousserande viner, och Cave Robert et Marcel tillhör de mest framgångsrika producenterna av både vita och rosa versioner. De tillverkas enligt Champagnemetoden med en andra jäsning på flaska där vinet får vila 12-16 månader på sin jästfällning i de närmare 10 kilometer långa källargångarna som kooperativet förfogar över.

I Sverige är de mousserande vinerna från Loiredalen bara i början av sin popularitet. Ett utmärkt exempel är Cave Robert et Marcells roséversion "Rosé de Chanceny". Det består till nittio procent av Cabernet Franc med en liten dos av den lokala blå druvan Grolleau som tillsammans ger ett friskt och härligt fruktigt vin med perfekt balanserad syra.

