



SOBRE O PRODUTOR:

Em 1885, François Rémy fundou a Rémy Pannier com o objetivo de elaborar e comercializar vinhos da área de Saumur, no Vale do Loire. Com a associação à Maison Ackerman, em 1956, desenvolveu-se e tornou-se a maior produtora e comerciante de vinhos do Vale do Loire. Em 2009, a empresa que nasceu da fusão entre a Rémy Pannier e a Ackerman, passou a se chamar apenas Ackerman e Rémy Pannier uma de suas marcas de vinho.

SOBRE O VINHO:

Marquis de La Tour é uma linha de vinhos espumantes produzida pela Ackerman para o consumo cotidiano, que busca exaltar a fragrância e o frescor da fruta combinado a uma textura macia e borbulhas elegantes. Seu sucesso de público é comprovado pelos números: mais de um milhão de garrafas têm sido vendidas por ano em diversos países do mundo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: espumante branco seco.

Uva(s): Chenin Blanc, Chardonnay e Ugni Blanc.

Vinificação do vinho base: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Espumatização: método Charmat (2ª fermentação em auto-claves) durante 4 semanas.

Amadurecimento: curto e em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 11,0%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: 10-12 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante, com borbulhas finas.

Aroma: frutado e límpido, lembrando frutas claras, como pera e ameixa amarela, complementadas por notas florais e cítricas de lima e limão.

Sabor: na boca mostra gostoso frescor, corpo leve, maciez, sabores cítricos e borbulhas elegantes.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

É leve e refrescante, perfeito para acompanhar saladas ou queijos delicados, peixes, frutos do mar, aves de carne branca e massas leves.

Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- WS86 / Prata no concurso Effervecents du Monde / Bronze no Decanter World Wine Awards