



## *MONTFORT*

### *Crémant de Loire Rosé*

Le Crémant de Loire Rosé du Château de Montfort est élaboré à partir du cépage cabernet franc, dit aussi « Le Breton », provenant des communes aux alentours de Vouvray et de Chinon.

Les raisins sont vendangés à la main, les jus sont minutieusement sélectionnés afin de n'en garder que les meilleurs et les bouteilles reposent jusqu'à seize mois sur lattes pour obtenir une magnifique finesse des bulles et un agréable volume en bouche.

La robe saumonée claire du Crémant de Loire lui confère un aspect tendre et sophistiqué que vous marierez parfaitement avec des desserts glacés ou des salades de fruits.