RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Crémant de Loire rosé

Vin mousseux "Crémant"

LE PRODUIT

L'AOP Crémant de Loire est un vin mousseux blanc ou rosé produit dans la moyenne vallée de la Loire, dans les vignobles d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny. Sa finesse et son élégance sont les reflets d'une production de qualité : récolte manuelle des raisins en caissettes, pressurage délicat, élevage des vins "sur lattes" pendant 9 mois...

ARÔMES ET SAVEURS

Les blancs arborent une belle couleur jaune pâle et les rosés une teinte saumonée. Ils présentent une effervescence régulière de bulles fines et persistantes. Leur nez évoque les fruits frais : petits fruits rouges pour les rosés, pêche blanche ou abricot pour les blancs, avec parfois des notes de fruits secs et de vanille. En bouche, ils offrent une belle harmonie entre fraîcheur et douceur.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble s'étire sur près de 200 kilomètres le long de la Loire et de ses affluents, sur des coteaux où se diffuse la douceur océanique. Au cœur de la Touraine et du Saumurois, les profondes galeries, creusées dans la craie tuffeau (très présente dans la région), offrent des conditions de température et d'humidité parfaites pour l'élaboration et le vieillissement des vins de l'appellation.

UN PRODUIT RECONNU

Dans le Val de Loire, la tradition d'élaborer des vins de fines bulles est due à un savoir-faire présent depuis le début du XIXème siècle, à des facteurs naturels favorables (coteaux bien exposés, climat frais et ensoleillé) et d'un encépagement adapté. L'appellation d'origine Crémant de Loire a été reconnue en 1975 afin de réglementer sur ce vaste territoire, ces méthodes de production et d'élaboration orientées vers la qualité.

Le saviez-vous

Le vieillissement des vins "sur lattes" permet de développer une grande finesse aromatique et une bulle légère. Après l'ajout d'un peu de liqueur, les bouteilles sont stockées horizontalement dans les caves pendant au moins 9 mois, sur des lattes de bois,

pour permettre la prise de mousse (étape pendant laquelle un vin tranquille devient un vin effervescent).

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Elle correspond à l'aire de production des vins à appellation d'origine contrôlée "Anjou", "Cheverny", "Saumur mousseux", et "Touraine".

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

---

73 rue Plantagenêt
49024 ANGERS Cédex 02
BP 62444

N°SIRET : 78611915600028
Contact : MICOL Sylvain (directeur)
Tél. : 02 41 88 60 57
Mél. : s.micol@federationviticole.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

---

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège
73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026
Contact : Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/cremant-de-loire-rose-18125*

List of links present in page

1. mailto:s.micol@federationviticole.com
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:responsable.technique@assvas.com