



## Rémy Pannier Rosé d'Anjou 2016

Rémy Pannier - Ackerman  
Loire / França

[www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr)



### SOBRE O PRODUTOR:

Em 1885, François Rémy fundou a Rémy Pannier para 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 passou a se chamar apenas Akerman e Rémy Pannier sua principal marca de vinhos.

A Akerman alia a constante busca da qualidade nos vinhedos a todo o processo de vinificação, resultando na produção de vinhos típicos e com personalidade, que traduzem e refletem a grande variedade de microclimas do Loire.

### SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas do distrito de Anjou, onde os vinhedos estão plantados sobre solos ricos em xisto, este vinho rosé semi-seco é leve e delicado. Um “matador de sede” perfeito para ser bebido gelado nos dias quentes.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** rosé semi-seco.

**Uva(s):** 70% Grolleau Gris, 20% Gamay e 10% Cabernet Franc.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

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

**Gradação alcoólica:** 10,0%

**Acidez:** \_\_ g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** 18 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** rosa-salmão claro e brilhante.

**Aroma:** muito frutado e límpido, lembrando frutas vermelhas, como morango, framboesa e cereja, complementadas por nuances florais e mentoladas.

**Sabor:** na boca se mostra super equilibrado com gostoso frescor, corpo leve, maciez, doçura sutil e sabores de frutas vermelhas.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

É leve e refrescante, perfeito para acompanhar saladas ou queijos delicados, peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas leves, rosbife, carpaccio...

Servir a 10-12°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2016: Bronze no Concours Vins Du Val de Loire
- 2015: Bronze no Ligiers 2015
- 2014: Bronze no Concours General Agricole