

Après la fine bulle rosée **X Noir**, la fine bulle blanche **X Gold**,
la Maison Ackerman ose toujours plus l'excentricité avec



, LA NOUVELLE FINE BULLE ROUGE GÉNÉREUSE ET AUDACIEUSE SIGNÉE ACKERMAN

Issue de l'assemblage des meilleurs cépages de Loire, Cabernet Franc, Gamay et Chenin noir,
la fine bulle X Rouge crée la surprise en explosant les codes des bulles traditionnelles.

Servie nature, on ice* ou en cocktail,
X Rouge marque la tendance de l'hiver avec sa couleur rubis, sa bouche fruitée et son design chic et décalé.

Une fine bulle décomplexée qui se consomme en toute occasion !
Idéal à l'apéritif, X Rouge sera l'allié incontournable d'un cocktail branché.

★ ★ A GLISSER SANS HÉSITER SOUS LE SAPIN ★ ★
OU POUR ORNER LES TABLES DE FIN D'ANNÉE !





À LA DÉGUSTATION

- Robe rouge rubis
- Nez intense aux notes de petits fruits rouges et de mûres
- Bouche fruitée et gourmande entre équilibre et rondeur
- Belle persistance aromatique qui se traduit par une finale aux arômes de framboise et de groseille.

Le X Rouge est né de l'assemblage de trois cépages de Loire : le cabernet franc, le gamay et le pineau d'Aunis. Ce mariage crée un vin aux saveurs inattendues et inédites.

ACCORD METS VINS

Nouvelle bulle tendance, X Rouge se boit seul à l'apéritif, avec glaçons ou en cocktail. En dessert, il accompagnera parfaitement une bûche framboise-chocolat blanc, un sorbet à la fraise des bois ou une tarte aux fruits rouges.

TEMPÉRATURE

La température de service idéale est entre 6° et 9°.



À PROPOS DE LA MAISON ACKERMAN, LA PLUS ANCIENNE MAISON DE VINS DE LOIRE

1^{ère} maison de vins de Loire située à Saumur, la Maison Ackerman, riche d'une longue histoire initiée en 1811, donne aujourd'hui un nouveau rayonnement aux vins de Loire grâce à un ADN entre tradition et innovation, des hommes investis de la vigne à la vente, un centre de R&D au sein même du vignoble, un outil industriel à la pointe de la vinification et de l'embouteillage réparti sur le Val de Loire, un relationnel fort avec ses clients et partenaires, une certification BRC (British Retailer Consortium) et IFS (International Food Standard).

- ✕ Effectif : 250 personnes
- ✕ CA 2016 : 80 Millions d'euros
- ✕ 450 Ha de vignoble exploité en propre

- ✕ 60 000 visiteurs sur ses deux sites vinotouristiques : Saumur (49) et Monmousseau (37)
- ✕ Distribution internationale dans plus de 50 pays



MATHIEU GOURET

Barman, créateur de cocktails, gérant du Santeuil Café à Nantes (44), **double champion de France ABF de création de cocktails**, vainqueur "Bartenders Society 2017", finaliste du concours "American Whiskey 2017", Mathieu Gouret a créé ces cocktails spécialement pour la Maison Ackerman (tous les cocktails ont une teneur en alcool inférieure à 10°.)

D'autres cocktails sur ackerman.fr

IDÉES COCKTAILS



Rouge Suzy



★ ★
SERVEZ VOS COCKTAILS AVEC UNE PAILLE OU UNE CUILLÈRE À MAZAGRAN POUR BIEN MÉLANGER LES SAVEURS.

★ ★ COCKTAIL ROUGE SUZY

- ✗ 1 feuille de Basilic frais
- ✗ 2cl de Suze
- ✗ 3cl de Pineau des Charentes
- ✗ 2cl de crème de cassis
- ✗ 12cl de X Rouge

✗ Déposez des glaçons (20cl) dans un grand verre (42cl) pour créer un maximum de fraîcheur, ajoutez tous les ingrédients et allongez de X Rouge.

✗ Décorez d'une belle branche de basilic frais à laisser infuser.

Rouge Berry

★ ★ COCKTAIL ROUGE BERRY

- ✗ Fruits rouges et noirs (framboises, fraises, mûres, myrtilles)
- ✗ 1 à 2 cl de sirop de cannelle
- ✗ 8cl de jus d'orange sanguine
- ✗ 12 cl de X Rouge

✗ Écrasez les fruits au fond d'un grand verre (42 cl) puis ajoutez le sirop de cannelle, le jus d'orange sanguine, le X Rouge et beaucoup de glaçons pour un cocktail ultra frais !

✗ Décorez avec un gros zeste d'orange et des fruits rouges !

★ ★ ★
LORSQU'IL Y A DU CITRON DANS VOS COCKTAILS, PASSEZ UN ZESTE SUR LE BORD DU VERRE POUR ENCORE PLUS DE FRAÎCHEUR !

★ ★
AJOUTEZ DES GLAÇONS PLUTÔT QUE DE LA GLACE PILÉE, CAR ELLE RENDRAIT VOTRE COCKTAIL MOINS PÉTILLANT !



Nouveau

X ROUGE
BULLE ROUGE



Chenin noir, Gamay et Cabernet Franc
Arômes intenses aux notes de fruits rouges. A consommer nature, on ice* ou en cocktail.

*avec des glaçons

6,95€ TTC
PRIX DE VENTE
CONSEILLÉ

POINTS DE VENTE

- X GMS
- X CHR
- X www.ackerman.fr
- X directement au Cellier Ackerman à Saumur (49)

GÉNÉREUX
GOURMAND
AROMATIQUE
PASSIONNÉ
AUDACIEUX
UNIQUE

L'INCONTOURNABLE DES TABLES DE FIN D'ANNÉE !!

OSEZ
L'EXCENTRICITÉ
AVEC
LA GAMME X
D'ACKERMAN



6,20€
TTC*

6,95€
TTC*

ACKERMAN
MUSÉE HONNORÉ EN 2011

*PRIX DE VENTE CONSEILLÉ