

***Crémant de Loire A.C. SEC - ROSE***  
***Jean Villaret***

<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Loire, Provinz Saumur</b>
<b>Ursprung:</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Rebsorte:</b>	<b>100 % Cabernet Franc</b>
<b>Alkohol:</b>	<b>12 % Vol.</b>
<b>Bodenart:</b>	<b>Kalk- und Tuffstein</b>
<b>Lagerdauer:</b>	<b>1 – 2 Jahre</b>
<b>Serviertemperatur:</b>	<b>7 – 9 °C</b>
<b>Druck:</b>	<b>5 – 6 Bar/20 °C</b>
<b>Restzucker:</b>	<b>22 g/l</b>
<b>Säure:</b>	<b>6,2 ‰</b>



Art. 21039

**Vinifikation:**

**Nach der traditionellen Flaschengärmethode und einer über 9 Monate dauernden Lager- und Reifezeit wird dieser Cremant im Maison Veuve Amiot, Saumur unter seiner Marke „Jean de Villaret“ zu einer echten Rarität ausgebaut.**

**Charakteristik: Lachsfarben, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen Noten von Kirschen und Cassis, sehr wenig und feinfruchtig, anhaltend**

**passend zu: Aperitif, Pizza und süßen Nachspeisen**