

Crémant de Loire A.C. Brut-Blanc Jean Villaret

Anbaugebiet:	Loire
Ursprung:	Frankreich
Rebsorten:	50 % Chenin Blanc – 50 % Chardonnay
Alkohol:	12 % Vol.
Bodenart:	Kalk
Alter der Weinberge:	20 – 30 Jahre
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	10 g/l
Säure:	6,5 ‰
Serviertemperatur:	6 - 8° Celsius

Vinifikation:

Nach der traditionellen Flaschengärmethode und einer über 12 Monate dauernden Lager- und Reifezeit wird dieser Sekt zu einer echten Rarität ausgebaut.

Charakteristik:

Dieser charaktervolle Cremant stammt aus dem Hause Jean Villaret im mittleren Loire-Tal. Die Rebsorten Chenin Blanc und Chardonnay verleihen dem Cuveé eine große Eleganz mit besonderem Stil.

Der harmonische Geschmack wird durch eine abgestimmte Dosage erreicht.
Feines Mousseux, fruchtig, spritzig und frisch

Auszeichnung:	MUNDUS vini – Der grosse internationale Weinpreis Qualitäts-Siegel SEHR GUT
---------------	--



Art. 21035