

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

<b>Anbaugebiet:</b>	Loire, Provinz Saumur
<b>Rebsorten:</b>	50 % Chenin Blanc – 50 % Chardonnay
<b>Bodenart:</b>	Kalk- und Tuffstein
<b>Alter der Weinberge:</b>	20 – 30 Jahre
<b>Alkohol:</b>	12 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 – 2 Jahre
<b>Restzucker:</b>	10 g/l
<b>Säure:</b>	6,5 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	6 – 8 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>Weinbereitung:</b>	Nach der traditionellen Flaschengärmethode und einer über 12 Monate dauernden Lager- und Reifezeit wird dieser Crémant im Maison Veuve Amiot, Saumur unter seiner Marke „Jean de Villaret“ zu einer echten Rarität ausgebaut.



Art. 21035

**EAN-Code Flasche:** 3 438 931 010 169

**Charakteristik:** Dieser charaktervolle Crémant 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, mit weichen blumigen Nuancen.

**Passend zu:** Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten sowie Meeresfrüchten

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