

Crémant de Loire A.C. – J. de Villaret Rosé – Sec Cave Elisabeth

1884 begann die Geschichte von Madame Elisabeth. Die Witwe von Armand Amiot entschließt sich sehr jung, das Schicksal ihres Hauses in die Hand zu nehmen und gründet am 10. April 1884 das Haus Cave Elisabeth.

Als charaktervolle, intelligente, dynamische und ehrgeizige Frau stellt sie sich einer Herausforderung, die ihren Anforderungen gerecht wird: Sie muss einen Crémant von höchster Qualität entwickeln, der für seine Qualität weltweit anerkannt ist.

Mit Hilfe ihres Sohnes und ihres Schwiegersohnes gelang es ihr 1885 sehr schnell, die Cave weit über die Grenzen der Region Saumur hinaus bekannt zu machen: vom Fernen Osten bis zum Äquator, von Madagaskar bis nach Neuseeland.

Die 5 km langen Keller der Cave mit ihren Galerien sind mit einem 15 bis 20 Meter hohen Tuffstein- und Erdgewölbe bedeckt. Dank dieses Gewölbes herrscht eine konstante Temperatur, die zwischen 12 und 14 Grad pendelt und eine optimale Lagerung ermöglicht. Diese Tuffstein-Keller sind alte Steinbrüche aus dem 15. Jahrhundert, typisch für die Region, die unter anderem für den Bau der Schlösser der Loire (Häuser, Sakralbauten ...) verwendet wurden.

Anbaugebiet:	Loire, Provinz Saumur/Frankreich
Rebsorte:	100 % Cabernet Franc
Bodenart:	Kalk- und Tuffstein
Alter der Weinberge:	20 – 30 Jahre
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	25 g/l
Säure:	3,06 ‰
Serviertemperatur:	7 – 9 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 438 931 015 232
Weinbereitung:	Traditionellen Flaschengärmethode und einer über 9 Monate dauernden Lager- und Reifezeit



Art. 21039

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

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten, Pizza und süßen Nachspeisen