

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

<b>Anbaugebiet:</b>	Loire, Provinz Saumur
<b>Rebsorte:</b>	100 % Cabernet Franc
<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>	22 g/l
<b>Säure:</b>	6,2 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	7 – 9 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>Weinbereitung:</b>	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.



Art. 21039

**EAN-Code Flasche:** 3 438 931 015 232

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

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