

Paul Louis – Blanc de Blanc - Brut *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 Cremant 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.

Paul Louis Saguez de Breuvery, geboren im 19. Jh, war der sehr beliebte und bekannte Bürgermeister der Stadt Châlon-en-Champagne in der Champagne. Um ihn zu Ehren beschloss 1884 die "Grande Dame von Loire", Elisabeth, ihm einen eigenen Schaumwein zu widmen. So entstand der Paul Louis Blanc de Blanc, welcher bis heute traditionell in der Flasche im Keller der Maison Veuve Amoit vergoren wird.

Anbaugebiet: Saumur, Loire/Frankreich

Rebsorten: Chardonnay, Chenin blanc

Bodenart: Sand- Kieselstein Boden

Alkohol: 12 % Vol.

Lagerdauer: 1 - 2 Jahre

Restzucker: 11,2 g/l

Säure: 3,16 ‰

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 438 931 010 985

Charakteristik: Fein moussierend und sanft aufschäumend.
Mit komplexen Aromen von weißen Früchten,
frische Blüten sowie Kokos und Kamille.
Im Mund vollmundig, lang und
weich mit Pfirsich und Zitrusnoten

Passend zu: Aperitif



Art. Nr.: 21046