





00002622 | 2022

COLÈRE FOLLE BLANCHE VIN DE FRANCE VICES & VERTUS

 Chéreau Carré

 Frankreich
Vin de France

 trocken

 100% Folle Blanche

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles Strohgelb mit zarten grünlichen Glanzreflexen

Duft: im Bouquet Aromen von Jod, unterlegt mit duftigen Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten
Geschmack: am Gaumen elegant mit schöner Länge und Balance von feinen salzig-mineralischen Noten und aromatischer Zitrusfrische im Finale



Speiseempfehlungen

Krebse/Schnecken
Austern roh
Vegetarisches



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Vin de France (Vin de Table)

Boden Grauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
3352590002658
3352590062652

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 10.1 g/L

Restzucker 1.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine

PRODUZENTEN-INFO

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hatte Bernard Chéreau die allmählich wieder anlaufenden Handelsaktivitäten genutzt und einen Verkauf heimischer Muscadet-Weine begonnen. Den eher bescheidenen Familienbesitz, den er übernahm, konnte er durch gezielte Zukäufe nach und nach erweitern.

Im Jahr 1953 erwarb er das aus dem 14. Jahrhundert stammende Château de Chasseloir in Saint-Fiacre-sur-Maine, dessen inzwischen gut hundertjährige Reben die Spitzenweine hervorbringen.