



007756

## CRÉMANT BRUT DE LOIRE

 Louis Despas

 Frankreich  
Loire

 trocken

 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay



Louis Despas & Cie

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: blassgolden bis bernsteinfarben mit klarem Glanz und sehr feinen, anhaltend aufsteigenden Perlenschnüren

Duft: fruchtig aromatisches Bouquet mit zarten Anklängen von Honig und duftiger Brioche

Geschmack: am Gaumen frisch und vollmundig mit gutem Körper und schöner Länge im Finale, sehr rasig mit exzellenter Balance - ein Crémant voller Finesse!

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
3151330333218  
3151336333212

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 5.5 g/L

Restzucker 10.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe  
enthält Sulfite

Inverkehrbringer  
Bouvet Ladubay  
49426 Saumur Cedex



## **WEINNOTIZ**

In der AOC Crémant de Loire (seit 1975 Appellationsstatus), die rund 500 Hektar Rebland in den Weinbaugebieten Anjou, Saumur und Tourraine umfasst, wird eine große Vielfalt geschmacklich variierender Crémants aus einer breiten Palette von Rebsorten bereitet. Die Hauptreben für den weißen Crémant sind Chenin Blanc (hier auch Pineau de la Loire genannt) und Chardonnay. Sauvignon Blanc, der für die Schaumweine der Loire-Appellation AOC Saumur Mousseux erlaubt ist, wird bei den Crémants ausgenommen, weil er mit seiner sehr lebhaften Frische zu dominant erscheinen würde. Als rote Reben sind Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon sowie die Loire-Trauben Pineau d'Aunis und Grolleau zugelassen. Die Ertragsmenge ist auf 50 hl/ha begrenzt und garantiert damit die Qualität der Crémants der rund 200 Schaumweinerzeuger an der Loire.

## **WEINBEREITUNG**

Nur die besten Trauben werden ausgelesen und in die Kellerei gebracht. Nach der vorsichtigen Pressung erfolgt die erste alkoholische Vergärung in temperaturregulierten Edelstahltanks. Die Weine werden dann abgezogen, sehr schonend durch Kaltsedimentation vorgeklärt (= man stellt sie kühl, bis sich alle Schwebeteilchen von selbst am Boden abgesetzt haben) und zur Cuvée vermählt, bevor sie nach der méthode traditionnelle zur zweiten Gärung auf die Flasche gefüllt werden (Champagnerverfahren). Zu seiner Vollendung reift der Crémant danach für viele Monate in den tiefen Kreidekalksteinkellern der Abtei Saint Hilaire - Saint Florent, bis Louis Despas ihn schließlich für den Verkauf freigibt.

## **PRODUZENTEN-INFO**

Die Crémants von Louis Despas werden durch eine harmonische Balance von Fülle und Finesse charakterisiert. Nach traditioneller Methode bereitet überzeugt der Crémant mit einer kraftvollen Länge.