



Maison Monmousseau

Cuvée Ciselee Cremant de Loire AOP Brut

Pays
France

Région
Loire

Cépages

Chenin blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Cab. Franc, Pineau d'Aunis

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12%

Caractère

La robe est or pole, aux fines bulles délicates. Le nez s'ouvre sur un bouquet floral. La bouche est ample et d'une grande fraîcheur aux notes de fruits à chair blanche. Une fin de bouche sur de petits fruits rouges, apportée par les cépages rouges de Touraine. Une dégustation sur la fraîcheur et salinité. Belle longueur et persistance aromatique.

Type de vin



Les frais



Les équilibrés

Producteur/Marque

Maison Monmousseau

À la fin du 19ème siècle, Alcide Monmousseau fonde un commerce de vin prospère à Montrichard et utilise pour son travail les majestueuses caves de tuf de la région. Son neveu Justin-Marcel a perpétué l'héritage avec un esprit pionnier : il a perfectionné la méthode traditionnelle dans des caves uniques et a fait connaître les vins nobles et finement mousseux de Touraine bien au-delà de l'Europe. Tourné vers l'avenir, Justin-Marcel a également reconnu l'importance du tourisme émergent. Il ouvre les caves aux visiteurs, crée de nouvelles expériences autour du vin et fait connaître Monmousseau sur la scène internationale, des navires transatlantiques aux États-Unis, où la marque est déjà présente en 1928.

