



Maison Monmousseau, 2020

Cuvée Orfèvre Crémant de Loire AOP extra brut

Pays
France

Région
Loire

Cépages
Chenin blanc, Chardonnay

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12%

Caractère

La robe est or pale aux reflets légèrement dorés. Le nez est floral et très intense aux notes de mandarines confites. La bouche mêle aux arômes de citron jaune des fleurs blanches. Persistance, fraîcheur et amplitude remarquable. En fin de bouche, élégance et finesse. Une dégustation sur la tension appuyée par un faible dosage.

Type de vin



Les fruités



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.

