



Maison Monmousseau

Cuvée Ciselee Cremant de Loire AOP Brut

Herkunft
Frankreich

Region
Loire

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

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12%

Charakter

Die Farbe ist goldgelb mit feinen, zarten Perlen. Die Nase öffnet sich mit einem blumigen Bouquet. Der Gaumen ist vollmundig und von grosser Frische mit Noten von weissfleischigen Früchten. Der Abgang ist geprägt von kleinen roten Früchten, die von den roten Rebsorten der Touraine stammen. Eine Verkostung, die von Frische und Salzigkeit geprägt ist. Schöne Länge und aromatische Persistenz.

Weintyp



Die Frischen



Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Maison Monmousseau

Ende des 19. Jahrhunderts gründete Alcide Monmousseau in Montrichard einen erfolgreichen Weinhandel und nutzte die majestätischen Tuffsteinkeller der Region für seine Arbeit. Sein Neffe Justin-Marcel führte das Erbe mit Pioniergeist weiter: Er perfektionierte die traditionelle Methode in den einzigartigen Kellern und machte die edlen, feinperligen Weine der Touraine weit über Europa hinaus bekannt. Mit Gespür für die Zukunft erkannte Justin-Marcel zudem die Bedeutung des aufkommenden Tourismus. Er öffnete die Keller für Besucher, schuf neue Erlebnisse rund um den Wein und brachte Monmousseau auf internationale Bühnen - von Transatlantikschriffen bis in die USA, wo die Marke bereits 1928 vertreten war.

