

Maison Monmousseau

Cuvée Etoile Méthode traditionelle blanc brut

Herkunft Region Frankreich Loire

Rebsorten

Chardonnay, Chenin blanc, Orbois

Trinktemperatur

8 - 10°C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite 10.5%

Charakter

Die Farbe ist goldgelb mit leicht goldenen Reflexen. Die seidige Nase lässt viel Frische vermengt mit fruchtigen Noten und Honig erkennen. Ausgezeichnete Ausgewogenheit am Gaumen mit Aromen von weissfleischigen Früchten.

Weintyp







Die Frischen

Die Ausgewogenen

Die Nachhaltigen

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 Transatlantikschiffen bis in
die USA, wo die Marke bereits 1928 vertreten war.

