



Maison Monmousseau

Cuvée Etoile Méthode traditionnelle blanc brut

Pays
France

Région
Loire

Cépages
Chardonnay, Chenin blanc, Orbois

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
10.5%

Caractère

La robe est or pâle aux reflets légèrement dorés. Le nez soyeux laisse entrevoir beaucoup de fraîcheur mêlée à des notes fruitées et de miel. Excellent équilibre en bouche sur des arômes de fruits à chair blanche.

Type de vin



Les frais



Les équilibrés



Les persistants

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.

