

Grande Cuvée 1531 - Brut - Languedoc-Roussillon - Frankreich - Sieur d'Arques



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac

Passt zu...

Fisch, Apéritif, Vorspeisen, Solist

Beschreibung

Feinste Noten und Aromen nach grünen Äpfeln und Honig, etwas Birne, florale Noten nach weißen Blüten. Elegant, frisch und mit viel Finesse. Angenehme Säure. Feines Mousseux.

Weingut:	Sieur d'Arques
Lage:	-
Keller:	Limoux
Anbaugebiet:	Languedoc-Roussillon
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Vorwiegend Lehm und Kalk
Weinanbau:	Am Fuße der Pyrenäen, zwischen Atlantik und Mittelmeer werden kleine Weinbergspartellen auf Höhenstufen von 400-700 Metern bewirtschaftet. In der Region befinden sich vier große Terroirs. Sorgfältige Handlese.
Weinausbau:	Sanfte Ganztraubenpressung. Temperaturkontrollierte Vergärung. Die zweite Gärung erfolgt nach der "Methode traditionnelle": in der Flasche, genauso wie bei der Herstellung eines Champagners. Reife auf der Feinhefe für 11 Monate.
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Crémant de Limoux AC
Trinktemperatur:	6-8 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	10,00 g/l
Säuregehalt:	6,00 g/l

Infos über das Weingut

Im Jahr 2010 erreichte die Erzeugergemeinschaft Sieur d'Arques den 3. Platz unter den 20 besten Winzergenossenschaften Frankreichs. Seither immer ein Garant verlässlich hoher Qualität.

