



Art.-Nr.: 10001

SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT BRUT MAGNUM

REBSORTEN	Chardonnay , Chenin Blanc, Mauzac
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc-Roussillon
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Crémant de Limoux
FLASCHEGRÖßE	1,500 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	7,0 g/l
SÄUREGEHALT	8,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
AUSBAU	70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac

BODEN

Gemäßigtes Mittelmeerklima, beeinflusst durch Pyrenäen und Atlantik. Je nach Terroir unterschiedliche Temperaturen, Niederschläge und unterschiedliche Reifephasen.

BESCHREIBUNG

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung! Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, etwas Birne; florale Noten und weisse Blüten. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffigdichter Saft mit viel Art, feine Perlage, angenehme Säure, lang. Dieser Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. 12 Monate Hefelagerung.