

## MONMOUSSEAU

### Crémant de Loire Rosé – Méthode Traditionnelle

**REGION / LAGE** Loire / Frankreich

**DOSAGE** Brut

**ANALYSE** Alkohol 11,5 % vol. - Restzucker 12,7 g/l

**BESCHREIBUNG** Ein verführerisch duftendes Bukett nach Sommerfrüchten (Himbeer, Süßkirsche) und Blüten (Veilchen). Verspielte, lebhaft Art mit samtiger Frische und einem feinwürzigen, beschwingten Abgang. Mindestens 18 Monate auf der Hefe gereift.

**EMPFEHLUNG** Zu feierlichen Anlässen, festlichen Empfängen, als Aperitif, als Geschmackserlebnis zu feinen Canapés oder einfach zum täglichen Genuss.

**SERVIERTEMP.** 6 - 8 °C

**HERSTELLUNG** Entlang der Loire findet man viele Weinregionen, welche die Herzen von Genießern und Weinfreunden in aller Welt höher schlagen lassen. Bewogen durch die für den Weinbau idealen klimatischen und geologischen Bedingungen im Loiretal gründete Alcide Monmousseau 1886 in dem Städtchen Montrichard die Felsenkeller Monmousseau. Im Jahre 1930 begann sein Nachfolger Justin Marcel Monmousseau als erster in der Touraine mit der Herstellung von Schaumwein nach der Dom Pérignon Methode.



**EAN** 4008077547066



>> Zur Website der Sektkellerei [www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)