



Crémant de la Loire, Héritage Brut Tradition

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Héritage Brut Tradition hat eine blassgrüngoldene Farbe und zeigt eine feine, üppige Mousse. Er entfaltet eine Nase von gelben Früchten, in der Birne, Mirabelle und Zitrusfrüchte wie Mandarine zu finden sind. Am Gaumen rund und fruchtig mit einer sehr angenehmen Perlage, die sich in einem frischen Abgang fortsetzt.

Produzent	Marc Brédif
Kategorie	Crémant
Land	Frankreich
Region	Loire
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pineau de la Loire (Chenin Blanc)
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321341
Passt zu	leichten Speisen, Kalbfleisch, Gemüse, Risotto, Apéro



Vinifikation

Pneumatische Pressung. Verwendung des ersten und besten Saftes. Méthode Champenoise. Die Mindestreifezeit für einen Crémant de Loire beträgt 12 Monate. Restzucker 10 g/l.

Terroir

Die Böden sind von Lehm-Kalkstein geprägt und besitzen die Eigenschaften einer guten Drainage einerseits und dem Speichern von Wasser andererseits.

Geschichte





Das Haus wurde 1893 von Monsieur Bredif gegründet und ist eines der berühmtesten in Vouvray. Im Jahr 1980 übernahm Baron Patrick de Ladoucette als wahrer Weinliebhaber die Leitung. Als Kenner von Qualität und Tradition verhalf er dem Haus zu einem neuen Aufschwung.

