



Art.-Nr.: 10006

SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT ROSÉ BRUT

REBSORTEN	Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc-Roussillon
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Crémant de Limoux
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	8,0 g/l
SÄUREGEHALT	6,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3062670170398
AUSBAU	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir

BODEN

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

BESCHREIBUNG



Farbe: Glänzend lachsfarben mit brillianen Reflexen aufgrund einer kurzen Maischestandzeit des Pinot Noir vor der Pressung. Bukett: In der Nase "crisp", frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach frischen weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten mit etwas Kirsche. Aromen: Lebhaft auf der Zunge, delikate und gut strukturiert, voller Typ, ausgewogen mit feinem Mousseux und anhaltend. Das volle Finale bestätigt die Eindrücke des Buketts. Ein voller und sehr gut balancierter Crémant. 12 Monate Hefelagerung.

Concours Général Agricole Paris 2018: Goldmedaille
Mundus Vini 2019: Goldmedaille