François Montand Brut SA

Die kleine Flasche für jede Gelegenheit. Im Glas helles Gelb mit grünen Reflexen und feiner Perlage. Intensives Bouquet von weissen Blüten und Zitrus. Schön gekühlt präsentiert sich der kleine Schäumer cremig und weich with anhaltenden Aromen von frisch gebackenem Brot, gelbem Apfel und Zitrone.

Produzent	François Montand
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Frankreich
Flaschengrösse	20 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	5° - 8°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	24670
Passt zu	Apéro, Desserts, Fisch, Sushi

Vinifikation

Méthode Traditionelle. Die Gärung findet bei niedrigen Temperaturen statt. Die Maischegärung erfolgt bei sehr kalten Temperaturen, um die Aromen zu erhalten. Danach reift der François Montand Brut für 9 Monate. Der Restzuckergehalt beträgt 10g/L.

Terroir

Die Böden bestehen aus Kalksteinblöcken, die mit braunem Lehm oder Ton überzogen sind. Der Unterboden des Weinbergs besteht hauptsächlich aus Mergel.

Geschichte

François Montand bietet einen grossartigen Schaumwein, hergestellt nach der Méthode Traditionnelle, zu einem günstigen Preis.