



Maison Monmousseau

Cuvée Etoile Méthode traditionnelle blanc brut

Herkunft	Region
Frankreich	Loire
Rebsorten	Trinktemperatur
Chardonnay, Chenin blanc, Orbois	8 - 10°C
Allergenhinweis	Alkoholgehalt
Enthält Sulfite	10.5%

Charakter

Die Farbe ist goldgelb mit leicht goldenen Reflexen. Die seidige Nase lässt viel Frische vermengt mit fruchtigen Noten und Honig erkennen. Ausgezeichnete Ausgewogenheit am Gaumen mit Aromen von weissfleischigen Früchten.

Weintyp



Die Frischen



Die Ausgewogenen



Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Maison Monmousseau

Ende des 19. Jahrhunderts gründete Alcide Monmousseau in Montrichard einen erfolgreichen Weinhandel und nutzte die majestätischen Tuffsteinkeller der Region für seine Arbeit. Sein Neffe Justin-Marcel führte das Erbe mit Pioniergeist weiter: Er perfektionierte die traditionelle Methode in den einzigartigen Kellern und machte die edlen, feinperligen Weine der Touraine weit über Europa hinaus bekannt. Mit Gespür für die Zukunft erkannte Justin-Marcel zudem die Bedeutung des aufkommenden Tourismus. Er öffnete die Keller für Besucher, schuf neue Erlebnisse rund um den Wein und brachte Monmousseau auf internationale Bühnen - von Transatlantikschiffen bis in die USA, wo die Marke bereits 1928 vertreten war.

