

Lacheteau Cremant de Loire Brut Magnum

Musserende vin / Frankrike / Loire

Produsent: [Lacheteau](#)
Land: Frankrike
Distrikt: Loire
Område: Crémant de Loire
Drue: 15% cabernet franc, 5% chardonnay, 80% chenin blanc

Veil. pris horeca: 295.88 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 369.9,-
EDP nr. : 4910808
SAP nr. : 9054561
Vinmonopol nr. : 7909705

Innhold:
Syre:4.4
Sukker:10.8
Alkohol:12 %



Om produsenten

Selskapet Lacheteau ble grunnlagt på begynnelsen av 90-tallet av Herr Lacheteau, i Doué-la-Fontaine, i Loire-dalen. På 90-tallet fokuserte Lacheteau på tørre viner fra Anjou og Saumur for det lokale markedet i Frankrike. Etter noen år hadde Lacheteau blitt en stor leverandør av Loire-viner i Frankrike, og bestemte seg for å åpne for eksport til Storbritannia, USA og Asia.

I 2005 ble Lacheteau solgt til selskapet Grand Chais de France. Dette gjorde at Lacheteau kunne bli distribuert over hele verden, og finnes nå i 73 land. Med vin fra rundt 40 appellasjoner i Loire, er Lacheteau en Loire-spesialist og en nøkkelleverandør fra regionen. I dag er Lacheteau den viktigste produsenten av musserende viner fra Loire-dalen, og eier 500 hektar vinmarker og 7 vinprodusenter langs den praktfulle Loire-elven. En suksesshistorie!

Loire-vinene er kjent for sin friskhet og energi. Loire tilbyr et stort mangfold av stiler, druesorter og «Terroir», i tillegg til magiske landskap og historiske steder.

Vinifikasjon

Vinifisert av håndplukkede druer, tradisjonell gjæring av grunnvinen.

Smaksbeskrivelse

Frisk og fin, god frukt og syre i smak. Lang ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk