

# Lacheteau Cremant de Loire Brut BIO

Musserende vin / Frankrike / Loire

Produsent: [Lacheteau](#)

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Crémant de Loire

Drue: 27% cabernet franc, 30% chardonnay, 33% chenin blanc, 10% grolleau

Veil. pris horeca: 159.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 199.9,-

EDP nr. : 5644539

SAP nr. : 9066766

Vinmonopol nr. : 12338901



ØKOLOGISK

Innhold:

Syre:5.5

Sukker:11.9

Alkohol:12,5 %

## 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

Tradisjonell metode, 9 måneder bunnfalls lagring.

## Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk, med preg av eple og sitrus, hint av mineraler og kjeks. Frisk med god frukt og syre i smak. Lang ettersmak.

## Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk