

LE SAINT LOUIS BLANC

GAEC DU HAUT PLANTY - LOIRE, FRANKREICH



Dieser köstliche, herbtrockene Schaumwein wird aus 70% Folle Blanche und 30% Melon de Bourgogne gekeltert. Mineralisch, kühl und frisch. Ursprünglich wollte Alain Couillaud einen Petnat füllen, aber die Gärung blieb aufgrund der späten Ernte stecken. Also gab es nochmals eine Prise Hefe in die Flasche, um den restlichen Wein komplett unter Verschluss in der Flasche durchzugären. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ein perfekter Seafood Begleiter mit atlantisch-knackigem Touch..

Region Loire	Appellation Vin de France	Klima atlantisch, maritim	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°
Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas, Weissweinglas	Boden Kiesel, Quarz, Sand mit Kalk	Höhe über N.N. 70 - 100 Meter	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Folle Blanche, Melon de Bourgogne	Ausbau im Stahltank	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen	Restzucker 2 Gramm/Liter



Die 20 Hektar große Domaine befindet sich in Landreau, einem der besten Weinbauorte des Muscadet Sevre-et-Maine, und stellte gerade auf biologisch zertifizierten Anbau (Agriculture Biologique) um. Die Brüder Alain und Christian Couillaud fügen ihren ungefilterten Weinen keinen zusätzlichen Schwefel zu, was eine Seltenheit ist. Das Weingut wurde 1960 von ihrem Vater Michel gegründet und ist bis heute von A-Z ein Familienunternehmen geblieben. Christian kümmert sich um die Weingärten und Alain um die Vinifikation und das Geschäft. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.