



Brut Etoile, Rosé, J.M. Monmousseau, Loire-et-Cher, Frankrig

Det undergrundsbelte af kalk, som strækker sig fra "The white cliffs of Dover" til Champagne, er den direkte årsag til, at man i sidstnævnte område kan producere den verdenskendte drik af helt enestående karakter. Undervejs fra det nordøstlige Frankrig passerer kalklaget også Loire, og danner her basis for fremstillingen af lignende mousserende vine. De er ofte af meget høj kvalitet, og lavet efter "méthode traditionnelle", med naturlig eftergæring på flasken.

J.M. Monmousseau blev grundlagt i 1886 af Alcide Monmousseau i et af de største kridtholdige massiver i Montrichard (Loire-et-Cher). Massivet blev udgravet da man skulle bruge materiale til at bygge Château Loire. Udgravningen eller kælderens var ideel til vinproduktion og lagring, idet temperaturen både sommer og vinter holdt sig på 12°C. Monmousseau var indtil 1994 i familiens eje, hvorefter den Luxemburgske familie Bernard-Massard købte aktiemajoriteten i firmaet. I 2010 solgte de så Monmousseau til The Ackerman Group.

Brut Etoile, Rosé

Vinens duft er præget af jordbær og hindbær, samt strejf af peber. Det er en halvtør og velstruktureret mousserende rosé, som besidder små fine vedvarende bobler.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr og fisk.



Årgang

NV.

Distrikt

Loire.

Appellation

-

Druesorter

Cabernet Franc, Carignan og Syrah.

Lagring

Detaljer ikke oplyst.

Johns M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk