



Monmousseau Brut, Cuvée Étoile Blanc, 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.

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.

Monmousseau Brut, Cuvée Étoile Blanc

Det er en fyldig og frugtlig mousserende vin, som besidder aromaer af mandler, figer og pærer.

Vinen kan anbefales til aperitif og skaldyr.



Årgang

NV.

Distrikt

Loire.

Appellation

-

Druerarter

70% Chenin Blanc, Ugni Blanc og andre sorter fra Loire Valley.

Lagring

Lagres i op til 18 måneder.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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