

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CRÉMANTS

### CRÉMANT DE BORDEAUX AOP **BRUT**

**REBSORTEN:** 70% Sémillon und 30% Cabernet Franc

**GEOGRAFISCHE LAGE:** Im Herzen der Region Entre-deux-Mers, zwischen Dordogne und Garonne gelegen.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten gelegt. Die Gärung erfolgt bei 16-18°C mit Temperaturkontrolle, um die Kraft der Aromen und Geschmacksnoten zu erhalten. Eine zweite Gärung erfolgt über 9 Monate in der Flasche, bevor der Wein degorgiert wird.

**BODEN:** Lehm- und kalkhaltig.

#### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

**FARBE:** Dieser Wein besitzt eine intensive, goldene Farbe, die von den extrem feinen Schaumperlen unterstrichen wird.

**IN DER NASE:** Ein sehr ausdrucksstarkes Bukett nach gelben Früchten und Brioche.

**AM GAUMEN:** Frisch und gleichzeitig ausgewogen am Gaumen.

**EMPFEHLUNGEN:** Dieser Wein entfaltet seinen Geschmack am besten als Aperitif oder zum Dessert.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 bis 10°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** Sofort trinkbar oder in den nächsten Jahren.

