



00514722 | 2022

LA GRIFFE BERNARD CHÉREAU MUSCADET DE SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

 Chéreau Carré


 Frankreich
Loire

 trocken

 100% Melon de Bourgogne

ARTIKELBESCHREIBUNG

Seit 1977 gibt es den offiziellen Zusatz „Sur Lie“ für Muscadet-Weine, die bis zur Abfüllung auf Feinhefen lagern. Im selben Jahr bringt Chéreau-Carré mit dem ersten La Griffe Bernard Chéreau einen typischen Vertreter dieser Appellation in den Handel. Herrlich jung, frisch und fruchtig.

 Speiseempfehlungen
Hummer/Languste
Vegetarisches

 Serviertemperatur
8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Grauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
3352590000562
3352590060566

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 7.0 g/L

Restzucker 0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine

WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes, blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: frisches, duftiges Bouquet von Zitrusfrüchten (Zitronen, Zitronenschale, Mandarinen),

Steinobst und Obstblüten, auch feine Kräuternoten und Anklänge von Hefegebäck

Geschmack: trocken, frisch und lebendig mit schöner Fülle am Gaumen, wieder sind die fruchtigen Aromen des Bouquets gut vernehmbar (Zitrone, Sternfrucht, Steinobst) unterlegt mit zarten Hefenoten und lebhafter Säure, sehr elegant, balanciert und harmonisch mit anhaltender Frische im Finale

Perfekt zum Aperitif oder als Begleiter von frischen Austern, Fisch und Meeresfrüchten, Hühnchen, leichten Gemüsegerichten und den regionalen Ziegenkäsen

WEINBEREITUNG

Der offizielle Zusatz sur Lie für Muscadet Sèvre-et-Maine-Weine verlangt ein Feinhefelager bis zur Flaschenabfüllung. Ein ganz und gar typischer Vertreter dieser Weinkategorie ist 'La Griffe' Bernard Chéreau: eine Hommage des Hauses Chéreau-Carré an seinen Gründer und den Erfinder der Sur- Lie-Weine, Bernard Chéreau Senior.

Die Trauben für den sortenreinen Melon de Bourgogne 'La Griffe' Bernard Chéreau werden bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier möglichst sanft in pneumatischen Pressen gepresst und die Moste kühl gestellt, um sich durch Kaltsedimentation mehr oder weniger von selbst zu klären, bevor man sie traditionell im neutralen Gebinde vergären lässt. Die Weine verbleiben nach abgeschlossener Gärzeit auf den Feinhefen, wobei ihnen die bâtonnage, das regelmäßige Aufrühren des Feinhefelagers, noch mehr aromatische Tiefe, Fülle und Balance verleiht. Im auf die Lese folgenden Frühjahr, jedoch frühestens am 1. März, wird der Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie dann direkt von seinem Hefelager auf die Flaschen gezogen und als 'La Griffe' Bernard Chéreau für den Handel frei gegeben.

PRODUZENTEN-INFO

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hatte Bernard Chéreau die allmählich wieder anlaufenden Handelsaktivitäten genutzt und einen Verkauf heimischer Muscadet-Weine begonnen. Den eher bescheidenen Familienbesitz, den er übernahm, konnte er durch gezielte Zukäufe nach und nach erweitern. Im Jahr 1953 erwarb er das aus dem 14. Jahrhundert stammende Château de Chasseloir in Saint-Fiacre-sur-Maine, dessen inzwischen gut hundertjährige Reben die Spitzenweine hervorbringen.