



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

-  **Château 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	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3352590000562 3352590060566

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.2 g/L
Restzucker	2.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel: SULFITE, Stabilisierungsmittel: Carboxymethylcellulose Unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	0.9 g
Zuckergehalt	0.2 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Château Carré 44690 Saint Fiacre sur Maine FR

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.

La Griffe wird 6 Monate auf der Hefe ausgebaut.

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.