

CREMANT BRUT LOUIS DESPAS 1,5L



Louis Despas



Frankreich



80 % Chenin Blanc, 20% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: blassgolden bis bernsteinfarben mit klarem Glanz und sehr feinen, anhaltenden fruchtig aromatischen Bouquet mit zarten Anklängen von Honig .Frisch und vollmundig mit gutem Körper und schöner Länge im Finale, sehr rassig mit exzellenter Balance.

Louis Despas & Cie

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Alkoholgehalt

FARBE, GESCHIVIACK & WIERK	
Farbe	Weiß
ARTIKELDATEN	
Gebinde	3 / 1.500
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3151330333232 31513333333239
ANALYSE	

12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bouvet Ladubay 49426 Saumur Cedex FR



PRODUZENTEN-INFO

Die Crémants von Louis Despas werden durch eine harmonische Balance von Fülle und Finesse charakterisiert. Nach traditioneller Methode bereitet überzeugt der Crémant mit einer kraftvollen Länge.

Der renommierte Winzer Louis Despas aus der idyllischen Loire-Region in Frankreich produziert erstklassige Weine, die international Anerkennung finden. Sein Engagement für Nachhaltigkeit und ökologischen Weinbau ist unverkennbar. Die Weine von Louis Despas zeichnen sich durch eine perfekte Balance von Frische und Eleganz aus und bieten eine beeindruckende Aromenvielfalt. Mit einer gelungenen Kombination aus traditionellem Weinbau und modernster Technologie erreicht Louis Despas höchste Qualität. Seine Weine, die das einzigartige Terroir der Loire widerspiegeln, sind bei Weinliebhabern weltweit begehrt.