



Art.-Nr.: 10035

## SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT DEMI-SEC

<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc-Roussillon
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'origine contrôlée (AOC)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	41,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	6-8
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3062670370583
<b>AUSBAU</b>	55% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir

### BODEN

Ton- und Kalkböden beim Ort Limoux, kühlere Expositionen, 300-400 Meter Höhe.

### BESCHREIBUNG

Handlese bei perfekter Reife. Schonende Pressung der ganzen Trauben. Erste Gärung im Stahltank bei gekühlter Temperatur von 16°C um die Primäraromen zu erhalten. Zweite Gärung erfolgt traditionell auf der Flasche in den kühlen Kellern von SIEUR D'ARQUES. Reifung auf der Hefe während 12-15 Monaten. Nach dem Degorgieren folgt eine weitere, mehrmonatige Flaschenreife.

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflektionen. Frische und lebhaft Nase nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Auf der Zunge cremig, frisch mit vielschichtigen und druckvollen Aromen nach kandierter Zitrone und getrockneten Früchten. Exotische Anklänge. Sehr animierend. Perfektes Spiel von Aromen, Säure und Restsüße. Süße ist präsent, aber perfekt integriert. Feines, lang anhaltendes Mousseux.

Perfekt als Aperitif oder zu Schoko-Desserts.

