Liv Vincendeau

Bulles de Liv, Crémant de Loire Gold, Extra Brut AOP

, 1500 ml

France,

9990009218

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Holunderblüten-Gelée

Austern

Bayonne-Schinken

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Die Trauben für den Bulles de Liv der Domaine Vincendeau stammen aus Demeter-bewirtschafteten Parzellen auf grünem und purpurnem Schiefer, Quarz und vulkanischem Gestein. Gelesen wurde Anfang September 2023, abgefüllt am 9. April 2024 und anschließend 24 Monate auf der Hefe ausgebaut, bevor der Wein mit 3 g/l Dosage dégorgiert wurde. Mit 11,5 % vol. Alkohol steht der Crémant auf Spannung, Tiefe und Klarheit, ohne jemals breit oder schwer zu wirken.

Farbe:
Helles Blassgelb mit silbernen Reflexen und feiner Perlage.

Nase:
Die Nase des 2023 Bulles de Liv der Domaine Vincendeau gleicht einem gleichschenkligen Dreieck aus Zitrus, Salz und karger Mineralik. Florale Noten nach Zitronen- und Orangenblüten eröffnen und werden begleitet von random Kernobstnoten nach Granny Smith und Abate-Birnen. Dazu kommt eine distinktiv saline Note, Meeresbrise, etwas Austernschale sowie eine steinige Komponente nach nassem Kiesel und eine daseinsbeschwingte Leichtigkeit.

Mund:
Zitrisch, griffig und karg bestäubt er den geschundenen Gaumen: Mit präzise gearbeiteter Säure ist er knochentrocken mit salzigem Naturell und pudriger Phenolik. Das Mousseux ist feinperlig und unterstreicht die beschwingte Aura dieses rasiermesserscharfen Chenin blancs. Aromatisch abermals Zitrus, Kernobst und eine kreidig-kühle Mineralik im langen Finish. Ein Crémant, an dem man sich regelrecht durstig zechen kann.