Liv Vincendeau

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

, 750 ml

France,

9990009214

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Austern mit Apfel und Seetang (Meeresfrüchte)

2. Gegrillter Lauch mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

3. Burrata mit Korianderkörnern, Orangen und Fenchel (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.12.2024

Informationen zum Wein
Dieser *Crémant* ist ein 100%iger Chenin Blanc von Liv Vincendeau. Die demeter-zertifizierten Trauben stammen aus einem alten Weinberg mit grünem und violettem Schiefer, Vulkangestein und Quarz. Die Trauben wurden Anfang September 2022 geerntet. Nach der Ganztraubenpressung und der spontanen Gär ung wurde der Chenin Blanc trocken vergoren und am 31. Januar 2023 zur zweiten Gärung in Flaschen abgefüllt. Nach 18 Monaten wurde der Crémant degorgiert.
Farbe
helles Strohgelb mit lebhafter Perlage

Geruch
Der *Bulles de Liv* ist ein Crémant de Loire, der genau dem entspricht, was ein reinsortiger Chenin Blanc-Schaumwein bieten sollte. Er bietet eine elegante Frucht und deutliche Noten von Patisserie, ist, ausdrucksstark, saftig, erinnert an Zitrusfrüchte und Birnen, an Lemoncurd, pain suisse und etwas Vanille.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Crémant de Loire Gold* frisch und druckvoll, trocken und knackig, gleichzeitig saftig und hellfruchtig mit wiederum vor allem zitrischen Noten und etwas Kernobst, einem Hauch von Mandelcrème, vor allem aber auch kreidigen Noten. Der Crémant besitzt eine geschliffene Textur und eine lebendige, mittelfeine Perlage, genau so, wie es nach 14 Monaten Reifezeit auf der Flasche sein sollte. In dieser Preisklasse ist das meiner Ansicht nach mittlerweile *benchmark*.