

 **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 Gärung 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*.