Liv Vincendeau

Bulles de Liv, Dégorgement Tardif, Crémant de Loire Extra Brut AOP

750 ml

Frankreich, Loire

Crémant

9990009220

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Apéritif mit Käse -Windbeutel (vegetarisch)

Krabben auf Brioche mit Apfel und Estragon

Thunfisch kurz abgeflämmt mit Sesam und Yuzu

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.03.2026

Info zum Crémant:

100% Chenin Blanc mit längerer Hefelagerung.
Farbe/Aussehen:
Helles Goldgelb /lebendige und intensiv schäumende feingliedrige Perlage.

Nase:
Der Bulles de Liv Degorgement Tardiv wirkt beeindruckend aromatisch und kompakt, Quitte, gebackener Apfel, Brioche, Honig und Salzmandeln reihen sich verführerisch aneinander. Ergänzt wird das Ganze von einer feinen Duftigkeit, die an weiße Blüten denken lässt .Sehr animierender Auftakt.

Gaumen:
Auf der Zunge breitet er sich mit cremiger Textur aus, die feine Pérlage ist perfekt integriert, und mineralisch mit Anklängen von Salzzitrone im Kern. Zugänglich, charmant und zugleich komplex ein Spitzen Crémant mit Top Preis-Werte Verhältnis. Als Apéritif und zu kreativer Küche unschlagbar.