

# Cuvee des Anges Montlouis

Kuohuviini / Rypäleet:

**20.90 €**

*Kuvaus*

Kaunis vaaleankultainen väri. Hieno ja samettisen sileä mousse. Tuoksussa tyylikkäätsä kuivattujen hedelmien aromit, lisänä hasselpähkinää ja mantelia ja omenaa. Maku hedelmäinen ja monimuotoinen, jossa on raikkautta ja hyvää pituutta. Tasapainoisen tyylikäs maku, joka tyydyttää kaikki suurten viinien ystävät. Rypäleet kerätään käsin. Alkoholikäyminen alhaisessa lämpötilassa lämpösäätelyn avulla. Toinen käyminen pullossa ja vähintään 18 kuukauden kypsytys kellareissa. Tämä upea viini sopii ihanteellisesti sellaisenaan aperitiiviksi tai tarjoiltuna jälkiruoan kanssa ja jopa koko aterian ajan.

Rypälelajike: Chenin Blanc. Jäännössokeri: 14 g/l.

*Tuottaja*

## Maison Laudacius

Vuonna 1961 perustettu Maison Laudacius on perheviinitila, joka kokoaa yhteen 18 intohimoista viininviljelijää ja viininviljelijää. Viiniköynnöksiä viljellään 170 hehtaarin alueella, perinteitä kunnioittaen ja ikuisesti laadusta huolehtien. Koko viininvalmistus tehdään yhdessä kellarissa kellarimestarin valvonnassa ja parhaat vuosikerrat valitaan huolellisesti. Maison Laudacius markkinoi lähes puolta AOC Montlouis-sur-Loire-viineistä, mikä mahdollistaa aitojen ja kaikkien saatavilla olevien viinien tuotannon sekä laajemman aromaattisen paletin tarjoavan valikoiman. Maison Laudacius yhdistää perinteistä osaamista ja moderneja viininvalmistustekniikoita ja on ennen kaikkea erikoistunut Montlouis'n tuotantoon perinteisin menetelmin. Yli 60 vuoden kokemuksen ansiosta osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle, samalla tuotantomenetelmiä kehittäen.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1380303

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)