

## ARMANTINE Crémant de Loire AOP Brut

Armantine Mabileau war die Urgroßmutter von Xavier Amirault. Sie stammte aus dem Anjou und ergänzte den Familienweinberg, der überwiegend aus Cabernet Franc bestand, mit der weißen Sorte Chenin Blanc aus dem Anjou. Der ARMANTINE ist zu 100 % aus Chenin Blanc vinifiziert. Hochfeine Nase mit reifem Apfel, Schwarzer Johannisbeere und etwas Minze. Am Gaumen komplex, vollmundig und erfrischend zugleich. Grund dafür ist die perfekte Perlage, die alle Geschmacksknospen jubeln lässt und die den Unterschied macht zwischen einem perlenden Getränk und einem hochanspruchsvollen Schaumwein.

91/100 Punkte FALSTAFF Crémant Trophy 2025, Gold Millésime Bio 2023

Erzeuger:	Le Clos des Quarterons
Anbaugebiet:	Crémant de Loire
Rebsorte:	Chenin Blanc
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, Südfruchtsalat mit Chiasamen
Artikel-Nr.	18432
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	4,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	50
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,3
Weinstil	ausgewogen

