

Fine Bouche

Fine Bouche Sparkling Blanc de Blancs

Languedoc-Roussillon
Frankreich

Charakteristik

Ich bin: frisch, fruchtig, elegant

Ich passe perfekt zu: Gnocchi mit Salbeibutter, Erbsen-Minz-Suppe, Seezunge mit Butter & Mandeln, Entenleber mit Feige & Brioche

Mein Geschmack erinnert an: Weiße Blumen, Mango, geröstetes Brot, Zitrus

Terroir

Herkunft: Languedoc-Roussillon, Frankreich

Boden: Ton- und Kalksteinböden

Ausbau:

- Nach der nächtlichen Lese werden die Chardonnay-Trauben schonend verarbeitet und kalt mazeriert, um ihre Aromatik zu bewahren. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen und Milchsäurebakterien, anschließend wird der Wein karbonisiert, abgefüllt und pasteurisiert – für einen klaren, rebsortentypischen Stil.

Das Weingut

Die Domaine Villa Noria steht für nachhaltigen Weinbau mit positiver CO₂-Bilanz und konsequent ökologischem Ansatz. Mit ihrer Linie „Fine Bouche“ gehen Cédric Arnaud und Fabien Gross noch einen Schritt weiter: Durch ein innovatives Verfahren entstehen alkoholfreie Weine direkt bei der Gärung – ganz ohne spätere Entalkoholisierung. So bewahren die Weine ihre natürliche Aromatik, Textur und ihren authentischen Terroir-Charakter und zählen zu den „weinigsten“ alkoholfreien Weinen auf dem Markt.

• **Rebfläche:** 90 ha

• **Weingut-Zertifizierung:** FR-BIO-01 Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	Frisch, elegant mit feiner Perlage und fruchtig-süßem Charakter.
Serviertemperatur:	6-8 °C
Verfügbare Formate:	0,75 l
Artikel-Nr.:	10 66 70

ANALYSEDATEN

Alkohol:	0,0 vol. %
Restsüße	4.8 g/100ml

