



# 2018 Colère Folle Blanche Vin de France Vices & Vertus

Artikelnummer	00002618
Winzer	Chéreau Carré
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Loire
Rebsorten	Folle Blanche: 100%

## Beschreibung:

Farbe: helles Strohgelb mit zarten grünlichen Glanzreflexen

Duft: im Bouquet Aromen von Jod, unterlegt mit duftigen Noten von weißen

Blüten und Zitrusfrüchten Geschmack: am Gaumen elegant mit schöner

Länge und Balance von feinen salzig-mineralischen Noten und aromatischer

Zitrusfrische im Finale

## Serviervorschlag:

solo zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu frischen Austern, Austern- und Jakobsmuscheltartar, Venusmuscheln, Nordseekrabben, Sashimi oder geräuchertem Heilbutt

Alkoholgehalt	11.5
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Für ihren sortenreinen Vices & vertus Colère wählte Louise Chéreau eine besondere Parzelle des Weinguts. Auf einem Plateau wachsen hier die 25 bis dreißig Jahre alten Folle Blanche-Reben auf Böden aus Glimmerschiefer. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und nun auf dieselbe Weise wie der klassische Muscadet Sur lie des Weinguts bereitet. Die sanft abgepressten Moste werden temperaturkontrolliert vergoren und in unterirdischen Behältern sechs Monate auf den Feinhefen ausgebaut. Die wiederholte bâtonnage (Aufrühren der Feinhefen) vor der Abfüllung unterstreicht die elegante Textur und aromatische Intensität der Weine.

## Boden

Glimmerschiefer

## Weinnotiz

Colère gehört zu Louise Chéreaus neuer Linie der Vices & vertus (dt. Laster & Tugenden). Der Name ist von den sieben Kardinaltugenden und sieben Todsünden abgeleitet, deren steinerne Stellvertreter über den alten Fasskeller von Château de Chasseloir wachen. Louises Idee und Motivation war, den Weinliebhabern weltweit die typischen Rebsorten (Melon de Bourgogne, Folle Blanche / Gros Plant) und Weinbereitungsmethoden

ihrer Heimatregion vorzustellen. Die französische Colère ist der deutsche Zorn. Der gleichnamige Wein wird aus Trauben der 25 bis dreißig Jahre alten Folle Blanche-Reben des Weinguts gekeltert und Sur lie auf den Feinhefen ausgebaut.

Die Sorte Folle Blanche könnte manchem eher aus der Charente oder Gascogne vertraut sein, als fester Bestandteil der Grundweincuvée für Cognac respektive Armagnac. Im Westen der Loire ist sie vor allem unter dem Namen Gros Plant bekannt. Sie wird weitflächig angebaut und hat sogar zwei eigene Appellationen: Gros Plant du Pays Nantais und Gros Plant du Pays Nantais Sur lie. Château de Chasseloir allerdings liegt im Muscadet, wo man alle AOP Weine sortenrein aus Melon de Bourgogne bereitet. Für Louise Chéreau kein Grund zur Aufregung, sie füllt ihre Folle Blanche Colère kurzerhand als Vin de France auf die Flaschen.

Inverkehrbringer:	Chéreau Carré 44690 Saint Fiacre sur Maine Frankreich
EAN-Code	3352590002658
EAN-Code Karton	3352590062652