# Louis Vernant Crémant de Loire Brut




| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Louis Vernant |
| Art. Nr.: | 410.030 |
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Loire |
| Ort des Gutes: | Saumur |

## Weingut / Erzeuger

Im Herzen des Loire-Tals, nahe der Stadt Saumur, liegt das renommierte Weingut Bouvet Ladubay, bekannt für seine exzellenten Crémant-Produktionen. Louis Vernant ist eine besondere Marke dieses Hauses und verkörpert die langjährige Expertise und Leidenschaft für feinsten Schaumwein.

Der Ursprung dieses renommierten Weingutes geht zurück bis ins Jahr 1851, als der junge Étienne Bouvet mit gerade mal 23 Jahren ein Anwesen mit einem beeindruckenden acht Kilometer langen Gewölbekeller erwarb und seinen Traum, ein Schaumweinhaus zu gründen, verwirklichte. Der Zufügung des Namens seiner geliebten Ehefrau, Celestine Ladubay, einer Tochter eines Bäckers, verdankt das Haus seinen heutigen Namen - "Maison Bouvet Ladubay".

Innerhalb kürzester Zeit, schon 1860, begannen sie, ihre exquisiten Crémants nach England zu exportieren und zählten rund um die Jahrhundertwende zu den größten Schaumweinhäusern der Welt. Im Jahre 1932 erwarb die Familie Monmousseau das Haus, verkaufte es 1974 an Champagne Taittinger, nur um es 2015 zurückzukaufen und somit die Familientradition wieder aufleben zu lassen.

Heute präsentiert sich Bouvet Ladubay als einer der führenden Exporteure von Crémant de Loire auf der ganzen Welt. Mit der Linie Louis Vernant entstehen, exklusiv für das Weinkontor Freund, außergewöhnlich elegante und feinperlige Crémants, die das einzigartige Terroir der Appellation Loire besonders hervorheben.

Die jüngste Innovation des Hauses ist der Louis Vernant Saumur brut blanc "Réserve élevée en fût de chêne". Der Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Schaumwein eine zusätzliche Dimension, die den Geschmack und die Struktur des Schaumweins qualitativ weiter erhöht. Im engen Austausch mit Bouvet Ladubay ist so ein Schaumwein entstanden, der die lange Tradition und den einzigartigen Charakter des Hauses widerspiegelt und das Erbe von Étienne Bouvet und Celestine Ladubay auf wunderbare Weise fortführt.

## Beschreibung

| | |
|---|---|
| Farbe: | helles Strohgelb mit goldenen |
| Rebsorte: | Chenin Blanc, Chardonnay |
| Charakteristik: | im Bouquet entfalten sich elegante Aromen von weißem Pfirsich, reifen Birnen und kandierter Zitrone, begleitet von floralen Noten von Akazienblüten und einem Hauch von gerösteten Mandeln, am Gaumen zeigt sich eine feine, anhaltende Perlage, die die Frische von grünen Äpfeln und Zitruszesten betont, während eine dezente Cremigkeit und mineralische Anklänge für Tiefe sorgen, im Nachhall bleibt eine lange, elegante Länge mit Noten von Brioche, salziger Meeresbrise und feinen Kräutertönen |

Liefereinheit:

6 Flasche á 0,75 Liter

## Analyse

| | |
|---|---|
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % vol. |
| Restzucker: | 12 g/l |
| Gesamtsäure: | 7,65 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

als Apéritif, zu Vorspeisen, Fisch, fruchtige Desserts, Schokoladentrüffel oder einfach so

Empfehlung Mimosa:

7,5 cl Louis Vernant Crémant de Loire Brut
7,5 cl Orangensaft
halbe Orangenscheibe

Orangensaft in ein Sektglas geben und mit gut

Stand: 05.11.2026 21:01 Uhr