

# LöwWeine



## CRÉMANT DE LOIRE BRUT BLANC A.C.

### Méthode Traditionnelle

*Chapin-Landais ist ein Tochterunternehmen, dass eine kleine Produktion genauso erfolgreich vermarktet wie sein größerer Bruder Bouvet-Ladoubay. Vorallem diese unvergleichliche Fruchtigkeit gepaart mit feinsten Frische macht auch das Haus Chapin-Landais zu einem würdigen Vertreter der Schaumweine von der Loire, vor allem aus ihrem Herzstück, das Saumur. Die Trauben dieses Crémant kommen aus den besten Lagen um Saumur.*

*Der „Chapin Crémant BLANC“ bezieht seine Trauben aus der Kernregion der „Crémant-Herstellung“! Er wird aus 80% Chenin Blanc, der regionalen Weißweinsorte der Loire hergestellt, die ihm eine harmonische Fruchtigkeit verleiht. Die restlichen 20% Chardonnay bringen Eleganz und Nachhaltigkeit! Besondere Preis/Leistung!*



Hersteller	Chapin & Landais – 11,rue Jean Ackermann, F-49400 Saumur
Allergene	Sulfite
Typ:	Weiß
Sorte:	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12,5 %Vol
Jahrgang:	Jahrgangverschnitt
Genußreife:	bis 2023
Speiseempfehlung:	Aperitif, Salate, Meeresfrüchte, Geflügel, Schweinefleisch

### Über den Winzer:

*Wer kennt nicht den renommierten „Crémant-de-la-Loire-Produzenten „Bouvet-Ladubay“. Sein Tochterweingut – Maison Chapin-Landais existierte aber schon vor seinem bekannten „Vater“. Im Jahre 1848 gründete es Louis Deveau in St-Hilaire-t-Florent, um es dann später seinem Neffen Edmond Chapin zu überlassen. Im Jahre 1921 entstand aus der Kooperation von Maurice Chapin mit seinem Freund Emile Landais nun das Haus „Chapin & Landais“. Das gerade hier in Saumur solche Kooperationen entstanden, war nicht zufällig. Es gab hier schon eine große Anzahl an weitläufigen, tief gelegenen kühlen Lagerkeller, die man in den hier vorkommenden Kalkstein (hier „Tuffeau“ genant) hineingearbeitet hatte. Schon im Mittelalter waren die Weißweine aus dieser Region bekannt durch ihre frische Art, hervorgerufen auch durch die mineralischen Kalkböden.*

*Seit dem 19.Jahrhundert setzte man nun schwerpunktmäßig auf die Produktion von Crémants. Vor allem die klassische Flaschengärung aus der Champagne wurde die Grundlage für die Herstellung hochwertiger Schaumweine. Seit dieser Zeit gehört das „Maison Chapin & Landais“ zu den prestigeträchtigen Produzenten.*  
[www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)