

# LöwWeine



## CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ A.O.P.

### 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.*

*Der „Chapin Crémant Rosé“ bezieht seine Trauben aus der Kernregion. Hergestellt aus 100% der roten Sorte Cabernet Franc bringt dies viel Fruchtgehalt. Die Sorte Cabernet Franc wurde in Bordeaux am „rechten Ufer“ in Pomerol und St. Emilion die wichtigste Rotweinsorte. Seine feinsinnige Aromatik nach Waldbeeren erinnert an einen Provence-Rosé; seine Perlage harmonisiert die Fruchtsäure mit der Geschmacksfülle – FEIN!*



Hersteller	Chapin & Landais – 11,rue Jean Ackermann, F-49400 Saumur
Allergene	Sulfite
Typ:	Rosé
Sorte:	Cabernet Franc
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“ genannt) 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 prestigeträchtigsten Produzenten.*  
**[www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)**