LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

LA SOURCE DU RUAULT 2025

La Source du Ruault

AOP Saumur Champigny

Cabernet Franc

Herz des Terroirs - Ursprung der Frucht

Die Geschichte dieses Weins entspringt einer Quelle im Wald. Für Jean Noël Millon ist sie ein Sinnbild dessen, was er bewahren möchte – ein Ursprung voller Klarheit und Lebenskraft, der den Geist des Weinguts prägt. Aus diesem Geist entsteht die Cuvée La Source du Ruault, der wohl klarste Fingerabdruck des Weinguts.
Gewachsen auf jenem kalkhaltigen Lehm, der dem Cabernet Franc im Saumur Champigny seine Noblesse verleiht, wirkt der Wein wie eine unmittelbare Übersetzung des Terroirs: keine Effekte, keine Maskerade, nur das, was die Rebe im besten Sinn zu sagen hat.

Der Duft ist ein intensives Aroma roter Früchte – Sauerkirsche, Himbeere, ein Hauch Johannisbeere –, frisch, leicht, klar.
Am Gaumen dann dieses köstliche 'Knacken': saftige Frucht, reif und lebendig, getragen von feinen, weich fließenden Tanninen.
Alles wirkt harmonisch und mühelos – wie ein Spaziergang durch kühle Wälder an einem Sommerabend, wo die Quelle im Dickicht leise murmelt.

Dieser Saumur Champigny ist nicht großspurig, aber groß im Ausdruck. Ein Wein von natürlicher Eleganz, der das Handwerk seines Winzers spiegelt: präzise, respektvoll und tief mit dem Ort verwoben. Er trinkt sich jung schon wunderbar und zeigt sich als idealer Begleiter zu Aufschnitt, Braten und Gegrilltem oder einem Stück gereiftem Ziegenkäse aus dem Loiretal.

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 15-16°C

GEÖFFNET HALTBAR: 3 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: JA

ALKOHOLGEHALT: 12,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2032



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN



LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/