

# CREMANT DE BOURGOGNE



926



Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Crémant de Bourgogne
Type:	Schuimwijn
Jaargang:	
Inhoud:	75cl
Alcoholgehalte:	12 %vol.
Verpakking:	doos van 6 flessen

Wijngaard:	De hellingen zijn georiënteerd naar het Oosten - Zuidoosten en bezitten een klei-, kalkachtige bodem.
Druivensoorten:	Chardonnay Pinot noir Gamay
Proefnotities:	Lichtgeel, helder en briljant, met fijne en regelmatige bubbels. Gastronomische aroma's van gedroogd fruit en hazelnoot. Subtiel verband tussen de Chardonnay en de Pinot Noir. De wijn heeft de finesse van de Chardonnay en de rijkheid en de kracht van de Pinot Noir.
Schenkttemperatuur:	8 - 10 °C
Serveren met:	Ideaal als aperitief (natuur of in kir). Ook lekker bij tapas, vis, gevogelte en fruitdesserten.
Bewaarpotentieel:	Jong drinken.

6-2-2019