

CREMANT DE BOURGOGNE Millésimé



928



| | |
|-----------------|----------------------------------|
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Bourgogne |
| Appellatie: | Crémant de Bourgogne |
| Type: | Schuimwijn "Methode Traditionel" |
| Jaargang: | |
| Inhoud: | 75cl |
| Alcoholgehalte: | 11,5 %vol. |
| Verpakking: | doos van 12 flessen |

| | |
|---------------------|--|
| Wijngaard: | De wijngaard is gelegen in de gemeente Lugny en omgeving. Bodem van klei en kalksteen. Oriëntatie Zuid - Zuidoost. Handmatige oogst in geperforeerde kisten. 5 tot 10% van de Chardonnay rijpt op eiken vaten. Lagering van minimum 18 maanden om een optimale bubbelfijnheid te verkrijgen. |
| Druivensoorten: | Chardonnay Pinot Noir |
| Proefnotities: | Lichtgeel, helder en briljant, met fijne en regelmatige bubbels. Complexe aroma's van fruit en witte bloemen met tonen van hazelnoot en toast. Krachtige, volle crémant met een afdronk van toast. |
| Schenkttemperatuur: | 8 - 10 °C |
| Serveren met: | Ideaal als aperitief (natuur of in kir). Ook lekker bij tapas, vis, zeevruchten, gevogelte en fruitdesserten. |
| Bewaarpotentieel: | Jong drinken. |

29-1-2019