

CREMANT DE DIE BRUT GRANDE RESERVE (BIO)

Druivenrassen/Vinificatie

Deze Crémant de Die is een blend van drie druivensoorten: Clairette Blanche, Aligoté en Muscat Blanc à Petits Grains. De wijngaarden liggen op 700 meter hoogte. De kleine percelen hebben een bodem van klei en kalk. De wijn wordt geproduceerd volgens de traditionele methode en rijpt meer dan 24 maanden in de kelder, wat zorgt voor een complexe smaak en zachte mousse.

Proefnotitie

De wijn heeft een briljante, lichtgele kleur met fijne bubbels. De neus heeft tonen van amandelbloesem en gekonfijte citrusvruchten. In de mond is de smaak in lijn met de geur, mooi in balans, met een aanhoudende, aromatische smaak en een elegante, complexe afdronk.

Wijn/Spijs

Deze Crémant is uitstekend om te serveren als aperitief. Daarnaast past de wijn goed bij coquilles, oesters of witte vis van de grill. De wijn kan ook goed geserveerd worden met een stukje zachte geitenkaas.

Info logo

INFO

Productnummer	3100	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Côtes du Rhône	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Ja
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3416140320217