

CREMANT DE JURA 'Blanc de Blancs' Brut, Tissot-Maire

De alliantie van twee vermaarde families in de Jura hebben een topcollectie van enkele sprankelende Crémants in de markt gezet. Hun stijl is gekenmerkt door intense fruitigheid, knapperigheid en elegantie. Het is ondertussen gemeengoed dat de beste crémants met gemak kunnen concurreren met uitstekende champagnes en deze Blancs de Blancs van 100% chardonnay behoort tot deze categorie. En dan hebben we het nog niet over de bijzondere prijs-kwaliteitverhouding van deze Crémant de Jura. Een mooie, stralende, goudgele kleur en tintelende pareling met veel belletjes, verleidt onze ogen. Vervolgens ruiken we citroen, limoen en mandarijn, en zoals het hoort ook amandel en marsepein. Deze Crémant de Jura smaakt zuiver, levendig en pittig en heeft frisse zuurtjes die uitmonden in een krachtige afdronk. Als aperitief, jazeker, maar het is ook een maaltijdcrémant, bijvoorbeeld bij krab of diverse kreeftbereidingen. De feestdagen kunnen niet vroeg genoeg komen van zodra je deze Tissot-Maire geproefd hebt. Serveren op 11 tot 12 graden, heerlijk!

Artikelnummer:	527
Land:	Frankrijk

www.magnuswijnen.be

CREMANT DE JURA 'Blanc de Blancs' Brut, Tissot-Maire

L'alliance de deux familles emblématiques du Jura a donné naissance à une collection de crémants capables de rivaliser avec les meilleurs. Leur style se caractérise par un fruité intense, une saveur croquante et une élégance étonnante. Tout le monde sait entretemps que les meilleurs crémants n'ont rien à envier aux bons champagnes et ce Blancs de Blancs 100% chardonnay ne fait pas exception à la règle. Il se distingue en outre par son remarquable rapport prix/ qualité. La robe jaune d'or étincelante et l'effervescence avec ses petites bulles séduisent d'emblée l'œil. Le nez développe des notes de citron, de citron vert et de mandarine ainsi que des impressions d'amande et de massepain. Au palais on retrouve un vin pétillant pur, racé, frais et vif ainsi qu'une franche acidité qui s'exprime dans une finale persistante. Vin d'apéritif certes, mais aussi vin de repas qui accompagnera sans rougir des préparations de crabe ou de homard. Une fois que vous aurez goûté ce crémant de la maison Tissot-Maire, vous attendrez avec impatience les jours de fête. Servez ce délice à 11-12 degrés.

N°:	527
Pays:	France

www.magnuswijnen.be