

CREMANT DE BOURGOGNE 'Blanc de Blancs' Brut, Cave De Lugny

Deze crémant komt uit de Mâconnais, de zuidelijkste en grootste regio van Bourgogne. De Cave de Lugny is één van de vijftien coöperaties in deze streek en zij heeft een zeer goede naam door haar strenge selectie van de druiven. En dat merk je onmiddellijk aan de kwaliteit van deze Brut die met veel zorgzaamheid op traditionele manier is gemaakt. De 100% chardonnay komt van wijnstokken tussen 30 en 35 jaar oud op gunstig gelegen zuid-zuidoost wijngaarden. Deze mousserende wijn is bleekgoud met fijne, regelmatige pareling en qua geuren vinden we de 'usual suspects' terug met hazelnoot, verse boter en amandel. Tong en gehemelte worden verwend door een subtiel evenwicht in middenstuk en afdrank. Serveer deze blanc de blancs lekker fris (7 à 8 °C) bij toastjes, tapas of visgerechtjes. Knap!

Artikelnummer:	348
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AC Crémant de Bourgogne
Druivensoort:	Chardonnay
Gerechten waar deze wijn bij past:	allerlei visgerechten Gevogelte Geschikt bij allerlei desserts Als aperitief Tapas

CREMANT DE BOURGOGNE 'Blanc de Blancs' Brut, Cave De Lugny

Ce crémant provient du Mâconnais, la région la plus méridionale et aussi la plus vaste de Bourgogne. La Cave de Lugny, une des quinze coopératives de la région, jouit d'une excellente réputation pour sa sélection extrêmement sévère des raisins. Vous pourrez le constater immédiatement à la dégustation de ce brut : un mousseux de grande qualité élaboré de manière traditionnelle avec les plus grands soins. Ce crémant 100% chardonnay provient de ceps âgés de 30 à 35 ans plantés dans des vignobles favorablement exposés, orientés sud sud-est. Ce mousseux possède une robe jaune pâle à reflets dorés, limpide et brillante, aux bulles fines et régulières. Au nez on retrouve les arômes traditionnels de noisette, de beurre frais et d'amande. Le palais découvre une bouche fraîche et délicate marquée par un subtil équilibre en milieu et en fin de bouche. Servez ce blanc de blancs délicieux, frappé (6 à 8 degrés) pour accompagner amuse-bouche, tapas ou plats de poisson. Le top!

N°:	348
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AC Crémant de Bourgogne
Cépage:	Chardonnay
Des plats qui correspondent à ce vin:	Plats de poisson Volaille Desserts divers Comme Apéritif Tapas