



<b>Naam</b>	Cremant de Bourgogne Brut
<b>Artikelnummer</b>	1730
<b>Type</b>	mousserend
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Beaujolais
<b>Producent</b>	Louis Pardon & Fils
<b>Druivenras(sen)</b>	Chardonnay en Pinot Noir
<b>Optimaal op dronk</b>	jong het lekkerst
<b>Serveertemperatuur</b>	8- 10 °C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Mousserend – RAW elegant !
<b>Proefnotitie</b>	Bleek citroengeel, levendige mousse. Heerlijk frisse neus met de geur van viooltjes tonen van citroen en witte bloemen, framboos. In smaak ook viooltjes, wat citroen en rijp rood fruit zoals frambozen. Zeer elegante bubbel die lang aanhoudt en vraagt om nog een slokje....
<b>Wijn en gerecht</b>	Als aperitief, bij gerookte paling of zalm, oesters, wit gevogelte of wit vlees. Of na het diner om het eten wat te laten zakken!