Maison Brouette Méthode Traditionnelle Signature Blanc de Blancs Brut

Languedoc - Frankrijk

Deze feestelijke Franse bubbel is geproduceerd volgens de méthode traditionnelle, die ook wordt gebruikt voor Champagne en Crémant. De elegante, zuivere Signature wordt voornamelijk gemaakt van clairette, de druif die ook de basis vormt voor de geliefde Clairette de Die Brut uit de Rhône. Omdat de wijn volledig van witte druiven wordt gemaakt, is het bovendien een Blanc de Blancs. Dankzij de tweede vergisting in de fles heeft de Signature een verfijnde mousse en subtiele tonen van brioche. Voor de botteling wordt er nauwelijks suiker toegevoegd, wat een toegankelijke, mooi droge Brut oplevert. Drink deze fraaie bubbel als opwekkend aperitief, al dan niet in combinatie met wat kleine amuse-hapjes. Hij is ook perfect om mee te proosten op een feestelijke gelegenheid.



Proefnotitie

Elegante witte wijn met een fijne mousse en subtiele aroma's van appel, peer en brioche. Opwekkend en puur fruitig van smaak met een mooie fraîcheur. De finale is mild met tonen van perzik en amandel.

Drinken bij

Fruitige mousserende wijn om te drinken op feestelijke momenten, als borrelwijn of aperitief. Ook ideaal om te combineren met kleine borrelhapjes of lichte gerechten met schaal- en schelpdieren.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot ongeveer 3 jaar na botteling.

Druivenrassen

Clairette

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl