Les Rocailles Crémant de Savoie

Savoie - Frankrijk

Crémant is een echte bubbelklassieker en geliefd alternatief voor Champagne. Dit originele exemplaar komt uit de Savoie, in het hart van de Franse Alpen. Sinds 2014 heeft mousserende wijn hiervandaan een eigen AOP: Crémant de Savoie. De fraaie Les Rocailles - verwijzend naar de rotsige bodems in de wijngaarden - is gemaakt van 40% jacquère en 20% altesse, aangevuld met 40% chardonnay. De (deels ingekochte) druiven worden geteeld aan de voet van de Mont Granier. In de kelder volgen de persing en vergisting in roestvrijstalen tanks. Hierna vergist de wijn voor de tweede maal in de fles, wat ervoor zorgt dat de wijn z'n bubbels verkrijgt. De Crémant rijpt nog twaalf maanden op de gisten, voordat de kurk in de fles gaat. En dat levert een uiterst verfijnde, pure en fruitige mousserende wijn op, die bijvoorbeeld perfect past bij kaasfondue.

Proefnotitie

Verfijnde, witte mousserende wijn met delicate aroma's van appel, peer, groene kruiden en brioche. Levendig fris van smaak met wit fruit. De afdronk is mooi droog met een licht notige bite.

Drinken bij

Originele, fruitige crémant om zo te drinken, of als feestelijk aperitief. Ook fraai in combinatie met schaal- en schelpdieren, salade met gerookte vis, raclette of kaasfondue.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

40% Chardonnay, 40% Jacquère, 20% Altesse

Onderscheidingen

n.v.t. De Grote Hamersma | 9- | Sjiek mousserend voor wie verkoeling zoekt

Persoonlijke proefnotitie

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