

Cremant de Bourgogne Les Vignolles

Smaakcategorie : Verfijnd/Complex
Kleurcategorie : Wit mousserend
Wijnhuis : Moutard
Land : Frankrijk

Classificatie : AOC
Productiegebied : Bourgogne
Jaargang : geen
Druivensoort : 100% Chardonnay
Kleur : Loephelder goudgeel
Geur : De neus is zacht en tropisch met aroma brioche.
Smaak : Romig en licht kruidig met veel finesse in de smaak en een mooie fijne mousse.
Aanbevolen bij : Iedere feestelijke gelegenheid, als aperitief en met romige pasta en kazen.
Serveertemperatuur : ± 6-8 °C, drie uur koelen.
Op dronk : Heden
Alcoholpercentage : 13 % vol.

Bijzonderheden

De familie Moutard maakt al meer dan 130 jaar Champagne in Buxeuil, een zuidelijk deel van de streek met als appellatie Côtes de Bar. Daarnaast bezitten ze wijngaarden in Bourgogne. Hier wordt Cremant gemaakt maar ook Chablis en andere Bourgogne wijnen.

De druiven worden met de hand geplukt. Na de eerste vergisting krijgt de stille witte wijn een hout opvoeding op Frans eikenhouten vaten. Daarna wordt de wijn gebotteld voor de tweede vergisting op fles. Hierdoor ontstaan de bubbels.