WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnlever



Wijnhuis: Breton Fils

Land: Frankrijk

Regio: Champagne

Wijntype: Mousserend / Champagne

Kleur: Wit / licht goudkleurig

Druivenras: Meestal Chardonnay, Pinot Noir en/of Pinot Meunier (klassieke Champagneblend)

Inhoud: 0,375 L (demi-fles)

Sluiting: Kurk / muselet

Korte omschrijving:
Frisse en verfijnde Champagne met fijne mousse, aroma's van citrus, witte bloemen en brioche, een levendige zuurgraad en een elegante, sprankelende afdronk.

Grote omschrijving:
Breton Fils Champagne Brut is een klassieke Franse Champagne, verkrijgbaar in demi-fles voor een intiemere setting of kleinere gelegenheid. De wijn wordt gemaakt volgens de traditionele methode met secundaire gisting op fles, waardoor hij een fijne en levendige mousse krijgt. In de neus komen aroma's van citrus, appel, brioche en subtiele gisttonen naar voren. In de mond is de champagne fris en elegant, met een goede balans tussen fruit, zuurgraad en zachte, romige textuur. Ideaal als aperitief of bij lichte gerechten.

Vinificatie:
De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en geperst. De basiswijn ondergaat eerst een primaire fermentatie, waarna de traditionele methode (méthode champenoise) wordt toegepast met rijping op de gistcellen voor meerdere maanden, wat de complexiteit en fijne bubbelstructuur geeft.

Wijn & spijs:
Uitstekend als aperitief, bij zeevruchten, oesters, lichte visgerechten, salades of zachte kazen. Ook geschikt bij feestelijke momenten of bij lichte desserts.
Serveertemperatuur: 8–10 °C