

CRÉMANT de BORDEAUX Cuvée Royale Brut

Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appellatie:	Crémant de Bordeaux
Kleur:	Wit
Inhoud:	75 cl
Druiven:	60 % Semilion - 30 % Muscadelle - 10 % Sauvignon blanc
Alcoholvolume:	11.5 %
Temperatuur:	5 à 8°C
Aan te raden bij:	aperitief, schaaldieren, zeevruchten, vis, wit vlees, sommige kazen
Omschrijving:	Heldere, briljante, fijn parelende Crémant de Bordeaux volgens de traditionele methode. In de neus veel bloemen en fruit met een lichte kruidentoets en gebrande geuren op de achtergrond. Rondheid en finesse in de mond met een lange finale. Deze CUVÉE ROYALE is de hoogst verkrijgbare kwaliteit in Crémant de Bordeaux van J.L. BALLARIN. Na toevoeging van de gebruikelijke 'liqueur de tirage' blijft de Crémant gedurende 12 à 14 maanden rijpen in grote ondergrondse kalkgrotten waar een constante temperatuur heerst van 13°C. Het huis BALLARIN is al sedert 2 generaties gevestigd in het district Haux in de appellatie Entre-Deux-Mers, ongeveer 30 km ten zuiden van Bordeaux.

