

Chardonnay Brut Nature

Herkomst: België

Type: Mousseerende wijn – Méthode Traditionnelle

Druivenras: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)

Oogstjaar: 2023

Dosage: 2 g/l (Brut Nature)

Alcoholgehalte: 11%

Rijping: 12 maanden sur lattes



Beschrijving

Deze Belgische mousseerende wijn is vervaardigd volgens de traditionele methode met tweede gisting op fles. De rijping van twaalf maanden “sur lattes” zorgt voor finesse en complexiteit.

Bij het schenken vormt zich een elegante mousse met zeer fijne pareling. De wijn toont een heldere, briljant gouden kleur.

Geur

Expressieve neus met aroma's van appel, perzik, lychee, ananas en citrus (citroen en pompelmoes), ondersteund door subtiele toetsen van brioche en geroosterd brood afkomstig van de rijping op gist.

Smaak

In de mond fris, levendig en verfijnd, met zachte zuren en een mooie harmonie tussen fruit en gisttonen. Lange, minerale afdronk met een zuivere, droge finale.

Serveertemperatuur

6 – 8°C

Gastronomie

Uitstekend als aperitief, maar ook heerlijk bij lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren of een frisse salade met Citrus accenten.