

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Sommelier Mousseux 'The Freestyle Edition'

EIGENAAR:	Domaine Drouet
GEBIED/REGIO:	Loire
LAND:	Frankrijk
JAAR:	N.V.
DRUIVENSOORTEN:	Chardonnay, Riesling en Pinot Noir
WIJNBEREIDING:	Methode Charmat
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk en klei
OOGSTWIJZE:	Machinaal
ALCOHOL:	8,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	6-8°C.
GLASWERK:	Champagne glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
HOUDBAARHEID:	3 jaar
WIJNSTIJL:	Mousserend – Licht, fris, sappig met een elegante mousse
KARAKTERISTIEK:	Prestigieuze cuvée. Heldere, goudgele kleur, zacht mousserend met veel frisheid, lustopwekkend. Kan als aperitief of als begeleider van lichte maaltijden gedronken worden.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Zeer geschikt als aperitief, bij rauwe en gekookte schaal- en schelpdieren, fruits de mer, gestoomde vis of rauw en gedroogd vlees (charcuterie). Daarnaast te combineren met rauwe groenten en salades met vinaigrette of dressing, en geitenkazen.