









Vollereaux Champagne Réserve Brut.

	De Wijnagent over deze wijn: "Champagne is always a good idea! Maar dan wel goede uiteraard. En dan kan je zonder enige twijfel de Réserve Brut van Vollereaux nemen. "A real crowd pleaser". Mensen die Champagne vaak te complex of te heftig vinden qua mousse worden absoluut verrast door deze wijn. Elegant en uitnodigend met een fijne, levendige mousse. Deze wijn drinkt zo makkelijk weg dat het bijna een must is om altijd een "Réserve" koud te hebben liggen."
	Druifsoort(en): 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
	Herkomst: Frankrijk, Pierry.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats op rvs-tanks en vervolgens 4 jaar op fles.
	Smaak: > In de geur frisse tonen van citrus, wit fruit, honing en abrikoos. De smaak is verfrissend, creamy en harmonieus. De afdronk is intens en lang.
	Wijn/Spijs: > Schaal- en schelpdieren. > Zalm in bladerdeeg en bieslook. > Zachte romige kazen. > Kip met citroen. > Kalfsvlees met een lichte saus. > Aperitief. > Charcuterie.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 3 jaar te bewaren na dégoremment.
	Extra: > 12% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 6-8 graden. > Verkrijgbaar in 37,5cl en 150cl.

