









de wijnagent

Le Guignard Cremant de Limoux No. 10

	De Wijnagent over deze wijn: "Feestelijk en een tikkie complex, dat is de Cremant de Limoux van Le Guignard. De bubbeltjes wijn van Le Guignard is een fantastische wijn om mooie momenten mee te vieren, feestelijke maaltijden mee te beginnen of als vrienden komen borrelen. Altijd een klein feestje in het glas."
	Druifsoort(en): 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc en 10% Pinot Noir
	Herkomst: Frankrijk, Limoux, Villelongue
	Vinificatie: Deze cremant is gemaakt volgens de méthode traditionnelle, dezelfde manier zoals Champagne wordt gemaakt. De wijn krijgt de 2 ^e gisting op fles gedurende een periode van 18 maanden.
	Smaak: > Tonen van citrus, groene appel en heerlijke gisttonen met een zachte mousse en lange afdronk.
	Wijn/Spijs: > Aperitief. > Fruits-de-mer. > Oesters.
	Het lekkerst: Op dronk.
	Extra: > 12.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 8-10 graden.

