

Vollereaux Champagne Blanc de Blancs Vintage.

	De Wijnagent over deze wijn: "Champagne is always a good idea! Probeer dan ook eens de Blanc de Blancs Vintage van Vollereaux als je van elegantie en complexiteit houdt. Deze champagne is een klasse apart. De druiven komen uit één jaar (vintage) en rijpt bijna 10 jaar op de fles. Daarna wil deze Champagne graag gedronken worden, een feest op zich!"
	Druifsoort(en): 100% Chardonnay
	Herkomst: Frankrijk, Pierry.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats op rvs-tanks en rijpt vervolgens 9 jaar op fles.
	Smaak: > In de geur frisse tonen van citrus en geel fruit. Gevolgd door smaken van brioche en honing. De afdronk is zuiver en lang.
	Wijn/Spijs: > Sushi. > Oesters. > Aperitief. > Charcuterie.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 20 jaar te bewaren na dégorement.
	Extra: > 12% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 10-12 graden.

