

## Maison Castel AOP Crémant de Bourgogne

<b>Wijnhuis</b>	Castel Frères
<b>Merk</b>	Maison Castel
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Bourgogne
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Mousserende wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	12
<b>Serveertemperatuur</b>	6-8 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Druivenras</b>	Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
<b>Korte Omschrijving</b>	Citroen, granny smith appel, peer, nectarine en grapefruit. Frisse zuren die in balans worden gebracht door een nette dosage. Droog, verfrissend en met een fijne mousse
<b>Vinificatie</b>	Méthode traditionnelle (tweede gisting op fles) met rijping op de lie voor extra structuur en een fijne mousse.
<b>Omschrijving</b>	Crémant de Bourgogne wordt gemaakt volgens dezelfde traditionele methode als Champagne, met een tweede gisting op fles. Het koelere klimaat van Bourgogne zorgt voor frisse zuren en strakke fruittonen. Crémant de Bourgogne wordt gemaakt volgens dezelfde traditionele methode als Champagne, met een tweede gisting op fles. Het koelere klimaat van Bourgogne zorgt voor frisse zuren en strakke fruittonen. Hierdoor ontstaat een elegante mousserende wijn m
<b>Over De Producent</b>	Maison Castel is een Frans familiebedrijf dat in 1949 werd opgericht door de broers Castel. Het huis werkt met druiven en wijngaarden uit verschillende Franse regio's en richt zich op klassieke, herkenbare stijlen wijn met een duidelijke herkomst.
<b>Wijn En Spijs</b>	Aperitief, oesters, zeevruchten en lichte visgerechten.

