

Maison Castel Crémant de Bourgogne AOP

Wijnhuis	Castel Frères
Merk	Maison Castel
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Overig
Wijntype	Mousserende wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
Korte Omschrijving	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
Vinificatie	Méthode traditionnelle (tweede gisting op fles) met rijping op de lie voor extra structuur en een fijne mousse.
Omschrijving	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
Over De Producent	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.
Wijn En Spijs	Aperitief, oesters, zeevruchten en lichte visgerechten.

