

Crémant de Bourgogne Brut Royale

DOMEIN

Het huis Louis Loron et Fils, gesticht in 1932 in Fleurie, is sinds die dagen al gespecialiseerd in het maken van 'Methode Traditionelle'-wijnen en meer specifiek in het maken van de in 1975 in het leven geroepen herkomstbenaming Crémant de Bourgogne. Daarnaast maakt en verkoopt men ook nog wat Mâcons en Beaujolais.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Goudgeel met een verfijnde mousse, de aroma's geven onder andere tonen van noten, boter en amandelen.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Natuurlijk als aperitief, bij recepties, Oud & Nieuw, maar ook bij lichte visgerechtjes



BEWAARTERMIJN Nu drinken

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR -

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Mâconnais

DOMEIN Domaine L. Loron

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus