

## 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