



De Chanceny Crémant de Loire Brut Alliance Loire

Fantastisk liflig og kompleks cremant fra området syd for Saumur. Frisk og tør med en hel del dybde og kompleksitet. Let gylden i glasset. Bobler i verdensklasse.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk, Vegetar, Sommerretter, Asiatiske retter, Meditationsvin, Dessert (frugt), Nødder og karamel, Aperitif, Lette grillretter



Mousserende



Chenin Blanc



Loire



0

To klassiske Loire druer; Chenin Blanc og Cabernet Franc samt Chardonnay indgår i blendet. Krystalklar i glasset, svagt gul i farven. Fine bobler og en kompleks bouquet af hvide forårsblomster, pære og fersken. I munden har vinen en delikat, livlig mousse, rund fylde og god struktur. Tør og frisk med velbalanceret syre og rene frugtnoter. En yderst elegant og finesserig crémant der kombinerer Chenin Blanc druens friskhed og Chardonnay druens frugt med den flotte struktur af Cabernet Franc. Serveres til skaldyr, fisk, lette retter, hvidt kød og alle festlige lejligheder. En oplagt aperitif.

Informationer

Varenummer	16091500
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Region	Loire
Druesammensætning	Chenin Blanc 65%, Chardonnay 20% Cabernet Franc 15%