



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE ALTUGNAC, CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

<u>Producent :</u>	Collovray et Terrier
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant de Limoux
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay, chenin blanc, mauzac, pinot noir

Beschrijving:

Domaine Altugnac ligt in het dorpje Limoux op een boogscheut van Carcassonne, de Middellandse Zee en de Pyreneeën. De wijngaarden liggen er op licht glooiende heuvels waardoor de wijngaarden 's nachts goed kunnen afkoelen. Samen met de uitstekende bodemstructuur (kalk) is dit een ideale omgeving om mooie wijnen te produceren. Naast de stille wijnen, vooral op basis van chardonnay, vindt men in Limoux ook mousserende wijnen die stilaan bekend geraken bij de wijnliefhebber.

De Crémant de Limoux is gemaakt van 4 druivenrassen : 60% chardonnay, 30% chenin blanc, 5% mauzac en 5% pinot noir. Na de pluk ondergaat het sap het proces van de Méthode Traditionnelle zoals in Champagne. Na de eerste gisting voegt men gistcellen toe aan de wijn en ligt de wijn 12 maanden sur lattes. Hier ontstaan de belletjes in de fles en wordt de Crémant geboren.

In het glas merken we de fijne pareling op en ruiken we een frisse wijn met fijn fruit. De smaak is fijn, fris met erg mooi fruit. Meer info op www.collovrayterrier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 4-5° als apero

Bewaartijd:

2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE ALTUGNAC, CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

<u>Producent :</u>	Collovray et Terrier
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant de Limoux
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay, chenin blanc, mauzac, pinot noir

Beschrijving:

Domaine Altugnac ligt in het dorpje Limoux op een boogscheut van Carcassonne, de Middellandse Zee en de Pyreneeën. De wijngaarden liggen er op licht glooiende heuvels waardoor de wijngaarden 's nachts goed kunnen afkoelen. Samen met de uitstekende bodemstructuur (kalk) is dit een ideale omgeving om mooie wijnen te produceren. Naast de stille wijnen, vooral op basis van chardonnay, vindt men in Limoux ook mousserende wijnen die stilaan bekend geraken bij de wijnliefhebber.

De Crémant de Limoux is gemaakt van 4 druivenrassen : 60% chardonnay, 30% chenin blanc, 5% mauzac en 5% pinot noir. Na de pluk ondergaat het sap het proces van de Méthode Traditionnelle zoals in Champagne. Na de eerste gisting voegt men gistcellen toe aan de wijn en ligt de wijn 12 maanden sur lattes. Hier ontstaan de belletjes in de fles en wordt de Crémant geboren.

In het glas merken we de fijne pareling op en ruiken we een frisse wijn met fijn fruit. De smaak is fijn, fris met erg mooi fruit. Meer info op www.collovrayterrier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 4-5° als apero

Bewaartijd:

2 jaar