



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

LA MUSE DE GUILHEM, VIN MOUSSEUX 8%

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Vin Mousseux de France
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	8%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Muscat Petits Grains

Beschrijving:

Château Guilhem ligt in een klein dorpje naast Limoux (Languedoc). De wijnmaker, Bertrand Gourdou, was tijdens een ontmoeting in De Vintotheek danig onder de indruk van de Moscato d'Asti van Franco Massolino (Piemone), dat hij besloot om dit na te bootsen met zijn Muscat Petit Grains uit de Roussillon. Een ferme uitdaging.

Maar het resultaat mag er zijn. De licht zoete mousserende wijn wordt met de Méthode Charmat gemaakt en bezit een lichte pareling. Deze druk is net iets meer dan de Moscato d'Asti waardoor Bertrand deze wijn moest bottelen als een echte schuimwijn en niet in een gewone wijnfles. De wijn schittert in het glas met aroma's van perzick, abrikoos en lyche. De mond is licht zoet maar verfrissend. Een ontdekking ! Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij een fruitdessert of als apero voor wie houdt van iets licht zoets.

Bewaartijd:

1-2 jaar



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

LA MUSE DE GUILHEM, VIN MOUSSEUX 8%

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Vin Mousseux de France
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	8%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Muscat Petits Grains

Beschrijving:

Château Guilhem ligt in een klein dorpje naast Limoux (Languedoc). De wijnmaker, Bertrand Gourdou, was tijdens een ontmoeting in De Vintotheek danig onder de indruk van de Moscato d'Asti van Franco Massolino (Piemone), dat hij besloot om dit na te bootsen met zijn Muscat Petit Grains uit de Roussillon. Een ferme uitdaging.

Maar het resultaat mag er zijn. De licht zoete mousserende wijn wordt met de Méthode Charmat gemaakt en bezit een lichte pareling. Deze druk is net iets meer dan de Moscato d'Asti waardoor Bertrand deze wijn moest bottelen als een echte schuimwijn en niet in een gewone wijnfles. De wijn schittert in het glas met aroma's van perzick, abrikoos en lyche. De mond is licht zoet maar verfrissend. Een ontdekking ! Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij een fruitdessert of als apero voor wie houdt van iets licht zoets.

Bewaartijd:

1-2 jaar