



BON COURAGE JACQUES BRUÈRE CAP CLASSIQUE 2014

BESCHRIJVING

Fruitage wijn met romige aroma's van perzik en een toets van citrus. De smaak is intens en toch delicaat met noot-achtig karakter geïnfuseerd met wit steenfruit en romige biscuit.

Deze MCC (Méthode Cap Classique) is gemaakt van 60% Pinot Noir en 40% Pinot Noir. De eerste gisting duurt ongeveer 8 maanden en gebeurt in inox tanks. 10% van de Chardonnay krijgt houtopvoeding tijdens deze periode. Daarna vindt de 2de gisting plaats in de fles (36-48 maanden) waardoor deze wijn gemaakt is volgens de Méthode Champenoise.

EXTRA INFORMATIE

Categorieën	Mousserende Wijnen
Druivensoort	Chardonnay, Pinot Noir
Jaar	2014
Kleur	wit
Land	Zuid-Afrika
Streek	Robertson
Wijnhuis	Bon Courage

GASTRONOMIE

Ideaal als aperitief, sushi, zeevruchten en gerechten met gepocheerde zalm.

Antwerp
Wine Store