



JEAN & MARC MÉDEVILLE CRÉMANT DE BORDEAUX

BORDEAUX - FRANKRIJK



OVER DEZE WIJN

In de geest van de Roaring Twenties heeft Jean Medeville & Fils deze Crémant de Bordeaux gecreëerd, een moderne en elegante mousserende wijn van zoals vaak bij de broers Jean en Marc... gemaakt van een uiterst originele druivenblend. En met een geschiedenis van 7 generaties maken de broers uiterst kwalitatieve wijnen... Deze mousserende wijn gemaakt van Muscadelle, Sémillon en Cabernet Franc, biedt een delicate mousse, citrus- en oranjebloesem aroma's, die leiden tot een fris en fruitig gehemelte met een lange afdronk, medium plus complex. Een waanzinnig glas mousserend. !!! Exclusief in Nederland geïmporteerd door Salburg Wijnimport.

PROEFNOTITIES

Briljante bleekgele kleur met fijne bubbels. Aromatische neus met citrus en oranjebloesem. Delicaat fris en fruitig gehemelte, verfijnde secundaire aroma's met delicate opwekkende afdronk.

VINIFICATIE

Met de hand geoogste Muscadelle en Cabernet Franc gerijpt in vaten, vermengd met Sémillon. Traditionele methode met tweede gisting in de fles.

AWARDS

PRODUCENT

SCEA Jean Medeville & Fils

LAND

Frankrijk

REGIO

Bordeaux

CLASSIFICATIE

Cremant de Bordeaux

RIJPING

Sur Lie - Sur Lattes 15 maanden

BODEMTYPE

Klei-kalksteen op een kalkstenen ondergrond

ALCOHOLGEHALTE

12.5%

JAARGANG

DRUIVENSOORTEN

40% Muscadelle, 40% Sémillon, 20% Cabernet Franc

KLEUR

Wit

STIJL

Mousserend

CERTIFICERINGEN

Terra Vitis, HVE3

AROMA'S

Citrus, Oranjebloesem

WIJN-SPIJS SUGGESTIES

Aperitief, Zeevruchten, Sashimi, Sushi, Ganzenlever, Gegrilde vis, Tiramisu, Fruitgebak

SERVEERTEMPERATUUR (°C)

6-8