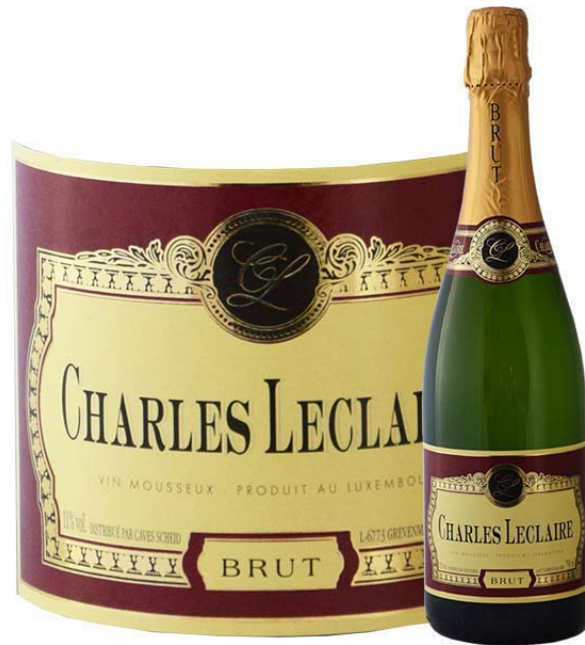


Charles Leclaire Brut, Vin Mousseux



Hij wordt bij Bernard-Massard gemaakt met de modernste apparatuur: temperatuurgecontroleerde gisting, roestvrijstalen vaten, enz. De eerste gisting is een klassieke "witte" gisting. Deze wordt gevolgd door een tweede gisting in drukvaste kuipen. Het koolzuurgas dat vrijkomt bij deze gisting laat de wijn bruisen.

Degustatie: Een goed gecontroleerde mousse, een fijne florale neus, fruitig en rond in de mond en onderbouwd door een harmonieuze structuur.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Als aperitief.