# DE REYVE CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

## CHAMPAGNE 1ER CRU, CHAMPAGNE, FRANKRIJK

***Chardonnay, Pinot Noir***




**WIJNGAARD EN REGIO**
Volledig afkomstig uit Premier Cru-wijngaarden in de Côtes des Blancs en Montagne de Reims.

**VINIFICATIE**
Deze wijn is gemaakt volgens de voor Champagne zo kenmerkende méthode traditionnelle, waarbij de wijn een tweede gisting krijgt op fles. Daarna vindt het dégorgement plaats.

**KLEUR**
Goudgeel.

**GEUR**
Intense aroma's van citrus, tropisch fruit en brioche.

**SMAAK**
Expressief en tegelijkertijd verfijnd en vineus. Elegante mousse.

**SERVEREN BIJ**
Heerlijk bij oesters of krab, maar ook verrassend bij wokgerechten met schaaldieren.

| | | |
|---|---|---|
| **SERVEERTEMP.**<br>8-10 °C | **ALCOHOL (%)**<br>12,50 | **SCHROEFDOP**<br>Nee |
| **INHOUD (LITER)**<br>75 cl | **VERPAKT PER**<br>6 | **BIOLOGISCH**<br>Nee |
| **EAN DOOS**<br>3232031001832 | **BRUTO GEW. FLES**<br>1,67 | |