



## Champagne Vollereaux Brut Nature

### Algemeen

Champagne die het feest in huis brengt. Deze parelende klassieker werd gemaakt met 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir en 35% Pinot Meunier.

Bij het persen van de druiven wordt enkel de vin de cuvée weerhouden, alle vin de taille wordt doorverkocht.

Naast 3 druiven werden er ook 3 'oudere' jaren geassembleerd, dit resulteert in een nog vollere champagne met een aromatische neus en een kwaliteitsgarantie die over de jaren heen blijft staan.

Om deze gouden belletjes nog meer krans te geven blijven de flessen nog 4 jaar rijpen in de kelders van het Vollereaux-huis.

Deze Brut Réserve is puur, zonder toevoeging van een liqueur. Dit gebrek aan suikers wordt ruimschoots goedgemaakt door de kracht van de assemblage (3 oudere jaargangen) en de extra rijping op fles (4 ipv 3 jaar)!

### Soort

Parelend Brut nature

### Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

### Druif

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

### Land

Frankrijk

### Regio

Champagne

### Jaargang

0

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

48 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Licht intens goudgeel.

### Geur

Fruutig (appel, steenfruit, citrusvruchten (vooral pompelmoes)) gecombineerd met noten, een frisse mineraliteit en een licht bittertje op het einde (pompelmoes). Lichte torrefaction nuances en een zweem van lactische geuren.

### Smaak

Finesse, elegantie en fruit zijn de kernwoorden die deze champagne omschrijven. De volle smaak wordt geaccentueerd door de aanwezige fruitzuren die de afdronk iets langer maken. Evenwicht, elegantie en harmonie zijn kernwoorden wanneer u deze sprankelende wijn in de mond neemt.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



## Gastronomie

Heerlijk als aperitief, bij brunch of ontbijt. Kan ook uw schaal- en schelpdieren naar een hoger niveau tillen.

## Lekker bij

Aperitief, Schaaldieren, Schelpdieren

## Alcoholgehalte

12.00 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar