



DIVAL COTEL - BRUT



Wijnhuis: Dival Cotel

Land: Frankrijk

Streek: Champagne

Druivenras: 20% Pinot noir, 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Een atypische rijpingsperiode voor een brut : meer dan 3 jaar in de eeuwenoude krijtkelders in Aÿ. Dit geeft de wijn een perfecte rijpheid. Een evenwichtige wijn ondersteund door een fijne perlage.

De frisheid van de Meunier wordt geoptimaliseerd door de finesse en precisie van de Chardonnay. De Pinot Noir brengt structuur.

LEKKER BIJ

Perfect als aperitief, bij voorgerechten, foie gras. Hij past goed bij gerechten als andijvie, uien, quiche lorraine, aardappelgratins. En zelfs bij kazen: eerder harde kazen, en romige kazen zoals camembert en brie.

BEWAARPOTENTIEEL

3 jaar

SCHENKEN OP

8-10°C

ALCOHOLGEHALTE

12% vol.