

Les Scellées

— Brut



*Al onze flessen worden met de hand geroerd.
Eén voor één. Zonder uitzondering.*

Voor onze doseringen maken we onze eigen likeur..

* druivensoorten

70% Chardonnay

15% Pinot Meunier

15% Pinot Noir

* Vinificatie

Rijping : **36 maanden**

100% cuvée

50 % reservewijnen

malolactische gisting

Proportionering : **7g**

Huislikeur: reservewijnen en rietsuiker

Proeftemperatuur tussen **7 en 10°C**



Verkocht in zwarte en gouden behuizing



technische informatie



Gele kleur met satijnen accenten.



Licht rokerig, koekjesachtig.

Frisheid van fruit en orgeat.

**Tonen van citrusvruchten,
bloedsinaasappel en gerstsuiker.**



Wijnperzik, bloedsinaasappel,
zoals in de neus.

Elegant, fris en heerlijk.

Tonen van geel fruit.



Gedreven door Chardonnay is
deze Champagne ideaal als
aperitief of bij een voorgerecht:
Carpaccio van zalm; gesnipperde
sint-jakobsschelpen.

champagne voor fijnproevers