

Les Miscellanées

num. II (Ex-Cuvée Extra Réservee)

— Brut



Al onze flessen worden met de hand geroerd.

Eén voor één. Zonder uitzondering.

Voor onze doseringen maken we onze eigen likeur..

✦ druivensoorten

40% Meunier

40% Pinot Noir

20% Chardonnay

✦ Vinificatie

Rijping : **24 maanden**

100% cuvée

30% reservewijnen

malolactische gisting

Proportionering : **8g**

Huislikeur: reservewijnen en rietsuiker

Proeftemperatuur tussen **7 en 10°C**

verkrijgbaar in 1/2 en magnums



technische informatie



Gele kleur met gouden accenten



Elegant boeket dat complexiteit en rijpheid combineert.

Heerlijke rondheid.

Een wereld van praliné, gedroogd fruit en verse meringue.



Delicate, gulle toetsen van gebak.

Turfachtige afdronk met een zachte bitterheid.

Tonen van geel fruit.



Veelzijdige champagne, van aperitief tot maaltijd of voor de hele avond.

Gougères of quiches

Wit vlees.