

Les Miscellanées

num. III (Ex -Première Cuvée)

— Brut



Al onze flessen worden met de hand geroerd.

Eén voor één. Zonder uitzondering.

Voor onze doseringen maken we onze eigen likeur..

* druivensoorten

70% Pinot Noir

30% Chardonnay

* Vinificatie

Rijping : **30 maanden**

100% cuvée

40% reservewijnen

malolactische gisting

Proportionering : **8g**

Huislikeur: reservewijnen en rietsuiker

Proeftemperatuur tussen **7 en 10°C**



technische informatie



Gele kleur met gouden accenten



Introductie van honing en perenalcohol.

Vol karakter van de wijn.

Een wereld van fruit en pijnboomschors.



Een rijpe wijn met een delicaat bittertje.

Volle en ruime afdronk.

Kruidige tonen en wit fruit.



Perfect als aperitief, maar ook een uitstekende maaltijdwijn bij goede traditionele gerechten:

Paté-croûte,

Blanquette de veau.

bestaat en demi-sec