



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Croquantine

DEMI-SEC



De basis van de Croquantine is een samenstelling van drie druivensorten uit Champagne.

Door de aanzienlijke dosis suiker krijgt deze wijn een aangename ronde smaak, zonder dat hij zijn mooie fruitige bouquet verliest.

SAMENSTELLING

De cuvée Croquantine komt voort uit een traditionele samenstelling van drie Champagne-druivensorten met 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier en 34% Chardonnay.

Hij bestaat voor een groot deel uit reservewijnen (50%).

De dosering is ongeveer 32 g/liter.

Rijping minimaal : vier jaar in wijnkelder.

PROEVEN

Uiterlijk: kleur bevat subtiele gouden glinsteringen.

Geur: de geur is eerst bescheiden en langzaam volgt een complex mengsel van subtiele honing, maar ook bloemen, gedroogd fruit, snoep (noga) tot dat er een vleugje citroenschil zich bij het reukzintuig voegt.

Smaak: in de mond heeft deze champagne een romige rijke textuur. Aroma van gele perziken in siroop mengen zich perfect in de mond. Het aandeel suiker dat u in de mond proeft, wordt in evenwicht gehouden door een mooie lang aanhoudende zurige smaak.

SUGGESTIES WIJN-SPIJZEN

Deze wijn laat zich perfect combineren met zoete lekkernijen en desserts, maar is ook heerlijk bij een gecombineerd gerecht van zoet en hartig, zoals pannacotta van foie gras met een vijgencompote met steranijs of gerijpte geitenkaas.

VERPAKKING

Bouteille
75cL 

Trésors Insoupçonnés

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - 12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Aÿ - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 52 60 59 - Fax : +33 (0)3 26 51 91 49 - E-mail : contact@champagne-guy-charbaut.com

www.champagne-guy-charbaut.com