

PROMO CREMANT OSCARE

Deze heerlijke **Crémant de Limoux** aan de feestdis, tijdens uw nieuwjaarsdrink
of als ultieme relatiegeschenk?

Bestel nu en geniet van deze **KNAL**promotie!

Vraag gerust naar onze levervoorwaarden en schenk onze patiënten wat bubbels in hun leven.



Crémant Oscare

"Fijne Crémant, elegant met verleidelijke doorzichtige bellen, een mooie fles om te delen met vrienden of als geschenk!"

Benaming: AOC Crémant de Limoux

Wijnstok/druivenras:

Chardonnay, Pinot, Mauzac, Chenin

Jaargang: 2006

Alcoholpercentage: 12%

Wijnbereiding: traditionele methode

Teelt: op latten, 12 maanden

Perveer temperatuur: 6 a 7 graden

Houdbaarheid: 2 tot 3 jaar

Degustatie:

Oog: geel met groene weerkaatsingen, doorgedreven blinkende bellen.

Neus: geuren van reinetteappeltjes, witte bloemen.

Mond: harmonieuze mond en fruitige aroma's die op een honingtoets eindigen.

Advies van de Sommelier:

Fris, scherp, bevallig met aroma's van witte bloemen. Deze Crémant zal zeer in de smaak vallen als aperitief maar ook met gevogelte in saus of met foie gras!

Commentaar van de Oenoloog:

Het samenvoegen van verschillende druiven zoals Mauzac, Chardonnay, Pinot en Chenin geeft aan deze Crémant de Limoux al zijn persoonlijkheid en zijn verschillen.

Een echte Crémant die eer doet aan Limoux.

15 Euro / fles
28 Euro / 2 flessen
81 Euro / 6 flessen

© 2010 Oscare

Nunc est bibendum Crémant Oscare
Nu is het tijd om Crémant Oscare te drinken

Bestellen kan via info@oscare.be