Amour de Yves-Lojén S Alsace Brut Tradition halve fles

Elzas - Frankrijk

Heerlijke mousserende biologische wijn gemaakt van Pinot Blanc, Pinot Noir en Pinot Gris. Amour de Yves-Lojén S is elegant en symboliseert de perfecte harmonie van verschillende druiven in het glas.

Voor Amour de Yves-Lojén S worden de druiven langzaam geperst, met een snelle en gedeeltelijke bezinking. Gelijktijdig begint de alcoholische en malolactische gisting, deze vinden plaatst zonder extra toevoeging van sulfiet. Daarna begint de rijping op fijne droesem en duurt in totaal 4 maanden. Tijdens dit proces onstaan de bubbles en deze zijn uitsluitend onstaan uit eigen natuurlijke suikers. Het resultaat, een zeer fijne romige mousse.

Proefnotitie

Aroma's van wit fruit zoals appel, peer en perzik. In de neus tonen van noten en vers gebakken brood. De aanzet in de mond begin zacht en subtiel, met elagante zuren. In de smaak veel tonen van rijp fruit zoals perzik en abrikoos. Ook herkennen we tonen van brioche en botercake.

Drinken bij

Uitstekend als feestelijk en luxe aperitief, of bijvoorbeeld te combineren met oesters. Puur genieten!

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot uiterlijk vier jaar na aankoop.

Druivenrassen

60% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris, 20% Pinot Noir

Onderscheidingen

n.v.t.	de Grote Hamersma
n.v.t.	De Grote Hamersma
n.v.t.	De Grote Hamersma

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Wijnkoperij Jos Beeres Dik van 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl