

## PAUL CHAMBLAIN Brut Blanc de Blancs

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appellatie:</b>	Mousseux Français Blanc de Blancs
<b>Kleur:</b>	Wit
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	Chenin blanc - Ugni Blanc
<b>Alcoholvolume:</b>	11 %
<b>Temperatuur:</b>	6-7°C
<b>Aan te raden bij:</b>	als aperitief, bij de maaltijd, bij het dessert
<b>Omschrijving:</b>	<p>Helder gele kleur, fijn parelend. Zeer fris boeket met een mengeling van fruitige en florale aroma's. Een aangename, fijne schuimwijn. De basiswijnen waaruit deze mousseux is ontstaan, komen voort van wijngaarden in de regio van Bordeaux, de Loire en Charentes. De geselecteerde gisten komen uit de Champagne-streek. De gisting is strikt gecontroleerd en duurt tenminste 3 weken. Een tweede gisting vindt plaats in een gesloten cuve volgens de methode Charmat. Op deze wijze kan men een maximum aan aroma's vrijmaken. Paul Chamblain is verkozen tot de eerste mousserende wijn voor minder dan 2000 Yen door de Japanse sommeliers van de Franse restaurants in Tokyo.</p>

