

La Gioiosa Millesimato

Prosecco Valdobbiadene brut



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Italië - Valdobbiadene
- ✓ **Druiven:**
100 % Glera
- ✓ **Degustatie:**
Een zeer lichte strogele kleur met fijne bellen. In de neus ontdekken we een zeer kwaliteitsvol pallet, fruitig en licht floraal. Licht rode verse kleine vruchten en een beetje violetjes. In de mond een fijne explosie frisheid met limoen.
- ✓ **Gastronomie:**
Natuurlijk een apero bij uitstek, maar waarom niet met een gemarineerde vis met kruiden.
- ✓ **Schenkt temperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Millesimato betekent: met druiven gemaakt van één enkel oogstjaar. Het huis La Gioiosa vervoert zijn druiven naar de kelder in gekoelde wagens, dit om de druiven in topconditie te kunnen gebruiken voor deze heerlijke prosecco.

Bouvet Saphir

Saumur Brut



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Loire - Saumur
- ✓ **Druiven:**
Chenin Blanc - Chardonnay
- ✓ **Degustatie:**
Bleek gele kleur met een mooie belletjesstroom. Heeft een florale neus met rijpe fruittonen. Evenwichtig in de mond, blijft lang nazinderen.
- ✓ **Gastronomie:**
Deze schuimwijn kan een volledige maaltijd begeleiden: van aperitief over voorgerechten van vis en wit vlees, tot niet te zoete desserts.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

De producent Bouvet-Ladubay is heel gekend voor de hoge kwaliteit van zijn schuimwijnen op basis van vnl. Chenin Blanc druif. Deze wijn is gemaakt van vooral Chenin Blanc, maar ook aangevuld met Chardonnay. De wijngaarden liggen in de Saumur-regio. Na de pluk volgt een triage op de druiven die binnenkomen. Moderne vinificatie (temperatuursgerregelde inox kuipen), filtratie na de eerste gisting. Tweede gisting op fles gedurende 1 à 1,5 jaar zoals een champagne. Nadien de dégorgement waarbij een einddose-ring 'brut' wordt toegepast, dwz max. 12 g/l suiker.

Crémant de Loire

Cave M. Bonnamy



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Loire
- ✓ **Druiven:**
Chenin Blanc
- ✓ **Degustatie:**
Na de fijne belletjes volgt een mooie neus van appel, tropisch fruit en bloemen. Verfrissend in de mond en een mooie lengte.
- ✓ **Gastronomie:**
Natuurlijk ideaal als apero, maar zeker ook bij slaatjes en lichte voorgerechten.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Deze druiven vanop de kalkrotsen "Tuffeau" van Saumur worden met de hand zorgvuldig geplukt in bakjes, om daarna zeer zacht en gecontroleerd te worden geperst zoals in Champagne: slechts 100 L "Moûts" most van 150 kg druiven.

Victor Preiss

Crémant d'Alsace



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Elzas - Bestheim
- ✓ **Druiven:**
Pinot Auxerrois - Pinot Blanc
- ✓ **Degustatie:**
Elegante geur met een fijne geroosterde toets. Complexe en brede smaak. Schuimwijn die je makkelijk kan verwarren met champagne.
- ✓ **Gastronomie:**
Deze karaktervolle schuimwijn kan een volledig maal begeleiden: van aperitief over voorgerechten, van vis en wit vlees, tot niet te zoete desserts.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Crémant' betekent letterlijk 'schuimend'. Het is de titel voor de betere schuimwijnen uit Frankrijk. Ze moeten voldoen aan volgende strenge eisen: manuele pluk, oorsprongsbotteling, productie zoals Champagne. De druiven mogen verschillend zijn. Voor de Elzas zijn oa toegelaten: Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois. De tweede gisting en rijping op z'n bezinksel duurt minimaal 9 maanden. Hij is brut gedoseerd voor definitieve botteling. Deze wijn is gemaakt van vnl.: Pinot Auxerrois en Pinot Blanc. De Pinot Auxerrois is een miskende druif en levert dikwijls zeer mooie levendige schuimwijnen.

Prosecco Pasqua

Treviso



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Italië - Treviso
- ✓ **Druiven:**
100 % Glera (prosecco)
- ✓ **Degustatie:**
Ruikt en smaakt naar zoete appelen en wat citrusfruit. Mooie kleur met groentinten en fijne parel.
- ✓ **Gastronomie:**
Ideaal als apero en bij visgerechten.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
1 jaar

Château Beausoleil

Blanquette de Limoux



- ✓ **Type wijn:**
Schuimwijn
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Limoux - Campagne-sur-Aude
- ✓ **Druiven:**
90 % Mauzac - 10 % Chardonnay -
Chenin Blanc
- ✓ **Degustatie:**
Een fonkelende frisse kleur met wel gevormde bellen. In de neus zacht en mooi geparfumeerd met fruit uit boomgaard. Deze blanquette is opvallend door zijn aromatische complexiteit en levendigheid.
- ✓ **Gastronomie:**
Dit is het ideale aperitief voor bij zomerse terrasjes of eventueel bij lichte visgerechten.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Dit Château Beausoleil is al sinds 1890 in handen van de familie Salasar. De druiven gelegen op 300 m hoogte met maar 750 mm neerslag per jaar, in de schaduw van de Pyreneeën met vochtige late lentes en een frisse herfst, worden nog steeds manueel geoogst. Slechts een rendement van 50hl/ha op de kalkrijke bodems. Een zeer langzame en lichte persing (max 3 Bar) en een oudering van minstens 9 maanden zorgen mee voor deze kwaliteit.

Mas Macià

Cava Brut



- ✓ **Type wijn:**
Cava Sec
- ✓ **Land/Regio:**
Spanje - Catalonië - Aniuva valle
- ✓ **Druiven:**
Macabeo - Xarello - Parelada
- ✓ **Degustatie:**
Fruchtig bouquet met vooral boomfruit (appel en peer), broodgist en toasty in de neus. Goede droge en evenwichtige schuimwijn.
- ✓ **Gastronomie:**
Aperitief, begeleider van hapjes en lichte visschotels.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Onze cava is gemaakt van de drie klassieke druivensoorten: Macabeo, Xarello en Parelada, via de traditionele cava-methode (tweede gisting op de fles). De hoge ligging van onze wijngaarden samen met de lange uren zon geeft onze wijn extreme elegantie en goede zuren, zelfs met een goed alcohol inhoud, die een goede balans brengt aan het eindproduct. Door de vinificatie bij lage temperaturen blijft het fruitaroma en een goede, frisse neus. De bellen zijn klein en persistent als gevolg van een zeer langzame tweede gisting in de fles bij lage temperaturen in de kelder. Het is een goed uitgebalanceerde elegante cava wat een gevolg is van de zeer zachte persing van de druiven. Deze cava rijpt 12 tot 24 maanden in de krijt kelders van dit huis.

Galda

Cava Brut



- ✓ **Type wijn:**
Cava Sec
- ✓ **Land/Regio:**
Spanje - Catalonië - Aniuva valle
- ✓ **Druiven:**
Macabeo - Xarello - Parelada
- ✓ **Degustatie:**
Boeket van rijpe appel, kweepeer en broodkruim. Sappige en verrassende krachtige smaak.
- ✓ **Gastronomie:**
Aperitief en salades.
- ✓ **Schenkt temperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Een cava Galda rijpt 9 tot 11 maanden en is dus eerder een jonge wijn.

Galda

Cava Semi-Seco



- ✓ **Type wijn:**
Cava Semi-seco
- ✓ **Land/Regio:**
Spanje - Catalonië - Aniuva valle
- ✓ **Druiven:**
Macabeo - Xarello - Parelada
- ✓ **Degustatie:**
Boeket van rijpe appel, kweepeer. Sappige en verrassende krachtige smaak met een zacht einde.
- ✓ **Gastronomie:**
Aperitief en fruittaartjes
- ✓ **Schenkt temperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Champagne Pierson Cuvelier

Grand Cru Brut



- ✓ **Type wijn:**
Champagne
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Champagne - Louvois
- ✓ **Druiven:**
100 % Pinot Noir
- ✓ **Degustatie:**
Licht goudkleurig met zeer fijne belletjes. Heel verfijnd bouquet met veel rijpe aroma's en toch fris blijvend. Zeer lange bestendigheid. Van abrikoos tot licht framboos en van toast tot lichte patisserie, een zeer volle en expressieve smaak in de mond.
- ✓ **Gastronomie:**
Natuurlijk steeds bij het aperitief, maar deze kan ook gerust bij kip of een wit vleesgerecht.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Pierson - Cuvelier, dit Grand Cru domein uit de Montagne de Reims bestaat reeds sinds 1900, maar ze zijn in 1928 zelf maar beginnen champagne maken, daarvoor gingen de druiven naar de grote wijnhuizen. Deze Cuvée prestige van 100 % Pinot Noir geniet van 4 jaar flesrijping in de kelder om zijn volle smaak te bekomen.

Champagne Claude Carré

Blanc de Blancs Ter Cru



- ✓ **Type wijn:**
Champagne
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Champagne - Trépail
- ✓ **Druiven:**
100 % Chardonnay
- ✓ **Degustatie:**
Een zeer charmante champagne met in het glas lichte citroen kleur voor een typische blanc de blancs. Fijne bellen en veel mousse, in de neus gebakken appel en frisse rijpe citrus. In de mond verrassend toasty, licht nootachtig, creamy met een vol rijp fruitige finale.
- ✓ **Gastronomie:**
Uitstekend bij het aperitief, maar ook bij visgerechten zelfs met saus. Zeker vette vis zoals zalm of gewoon om te genieten.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

Claude Carré is een klein familiaal wijnhuis gelegen in Montagne de Reims. Dit is een beetje atypisch voor een blanc de blancs in deze pinot noir regio. De chardonnay voelt zich normaal het best in de Côtes de blanc voor zijn rijke kalksteen en krijt. De wijnstokken van Claude carré staan op een uitzonderlijke kalkheuvel in deze Ter Cru gemeente. Zijn kelders zijn daar dan ook volledig in uitgehouwen verdiepingen onder de grond. In vergelijking heeft deze daardoor meer body en structuur.

Champagne Delouvin-Nowack

Carte D'Or Brut



- ✓ **Type wijn:**
Champagne
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Champagne - Vandières
- ✓ **Druiven:**
100 % Pinot Meunier
- ✓ **Degustatie:**
Een dynamische en fris citrus getinte opening van de neus, onmiddellijk gevolgd door wit fruit en ananas. Licht walsen is nodig om genereuze bellen te temperen. Zeer fijn, soepel en smakelijk fruit in de mond; ondersteund door een goede structuur. Een evenwichtig en fris geheel met een gedroogde finale.
- ✓ **Gastronomie:**
Kan uitstekend bij voorgerechten, terrines, verse geitenkaas, zeevruchtenschotels, vis en carpaccio. Inderdaad deze champagne heeft veel gastronomische eigenschappen. Zeker het proberen waard.
- ✓ **Schenkt temperatuur:**
6°- 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken

Wist je dat ...

De naam Delouvin-Nowack komt van een familie tonneliers die als ouders in 1949 dit als merknaam gebruikten voor hun champagne. Ondertussen zijn ze de 3de generatie die de 7 hectaren in Vandières, gelegen in de vallée de la Marne, bewerken. Op deze kalkrijke heuvels hebben zij zich gespecialiseerd in de Pinot Meunier, toch wel een exclusiviteit om deze monocepage champagne te kunnen genieten.

Marquis de Villon Brut

Champagne



- ✓ **Type wijn:**
Champagne brut
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Champagne
- ✓ **Druiven:**
Chardonnay - Pinot Noir
- ✓ **Degustatie:**
Fracie schuimvorming met levendige, langdurige pareling. Typische champagnekleur en geur: rijpe vruchten, perzik en appel, bijkomende mineraaltoets, broodkorst en amandelkoek. Zeer stabiel in de geur. Frisse zachte smaak, evenwichtig en goed krachtig. Juiste dosering en brede lange finale.
- ✓ **Gastronomie:**
Apero en allerlei hapjes.
- ✓ **Schenkt temperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong op z'n best

Marquis de Villon Rosé

Champagne



- ✓ **Type wijn:**
Champagne rosé
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Champagne - Avize
- ✓ **Druiven:**
65 % Chardonnay - 23 % Pinot Noir -
12 % Pinot Menier
- ✓ **Degustatie:**
Tintelfrisse champagne met mooie zalm-
roze kleur, aangenaam fruitige smaak
van kers en aardbeien met levendige en
fijne belletjes.
- ✓ **Gastronomie:**
Natuurlijk ideaal als apero, maar zeker
ook bij slaatjes en lichte voorgerechten.
- ✓ **Schenktemperatuur:**
8° - 9°
- ✓ **Bewaartijd:**
2 jaar

Wist je dat ...

Wist je dat enkel bij rosé champagne witte wijn mag gemengd worden met rode wijn om de mooie rosé kleur te bekommen in Frankrijk!

Bennwihr rosé

Crémant d'Alsace



- ✓ **Type wijn:**
Crémant rosé
- ✓ **Land/Regio:**
Frankrijk - Alsace - Bennwihr
- ✓ **Druiven:**
100 % Pinot Noir
- ✓ **Degustatie:**
Intense rosé kleur. In de neus verse aardbeien, framboos en rode bessen. Fijne, elegante en fruitvolle smaak.
- ✓ **Gastronomie:**
Ideaal als aperitief, bij voorgerechten en bij hapjes.
- ✓ **Schenkttemperatuur:**
6° - 8°
- ✓ **Bewaartijd:**
Jong drinken