

Parigot

Crémant de Bourgogne “Rosé”

Parigot met gouden pailletten. 24 karaat

In deze smaakvolle rosé “Méthode traditionnelle” dansen de glinsterige gouddeeltjes in het glas.

Zij geven ons een unieke feestelijke sfeer van vreugde en luxe.

Uitstekend geschenk voor een verjaardag of een ander feestelijke gelegenheid.

Cépage: Pinot Noir

Een mooie lichte zalmkleur met fijne mousse.

Aroma's: Fruitige neus met een fijne toets van mineraliteit en frambozengeur.

Smaak: Frisse aanzet in combinatie met een pittige sprankeling.

Na opwarming domineert de Pinot Noir met een zekere intensiteit en een warm karakter

De finale is romig met aanhoudende gekonfijte toetsen

Uitgelezen als aperitief of een dessert.

Serveer het koel maar niet koud = 9° Cel.

Eigenaar: Parigot

Het huis Parigot & Richard is in Bourgogne het enige bedrijf dat uitsluitend mousserende wijn produceert. Hier concentreert men zich enkel op de eigen wijngaarden en worden geen extra druiven aangekocht bij andere producenten. In de pers hebben ze een belangrijke faam.

Voor Crémant de Bourgogne spannen ze de kroon voor de mousserende wijnen uit Bourgogne.

De kwaliteit is werkelijk verbluffend.

Mooi verpakt in een “baar goud”

Prijs € 37.50
verpakking inbegrepen

