

## **Opéra - Blanc de Blancs - Brut Vin Mousseux FRANKRIJK (MOUSSEUX) —**

### **Domein**

#### **Opéra**

Caves de Wissembourg, gelegen in de Elzas, werd in 1970 opgericht door de Compagnie Française des Grands Vins. Deze laatste werd opgericht in 1909 door onder andere Eugène Charvat, de uitvinder van de tankmethode voor het produceren van schuimwijn. Ze richten zich vooral op export en voornamelijk de Duitse markt. In 2010 verkochten ze 26,5 miljoen flessen. Ze zijn gespecialiseerd in de verschillende formaten en kwaliteiten van de Charmat Methode.

### **Vinificatie**

Assemblage schuimwijn geproduceerd met druiven uit verschillende regio's. Het principe van cuve Close met een lagering van 6 maanden in cuve.

### **Smaak**

Assemblage schuimwijn geproduceerd met druiven uit verschillende regio's. Het principe van cuve Close met een lagering van 6 maanden in cuve. Goudgele kleur met groene reflecties. Harmonieus met fijne bubbels. Goed uitgebalanceerd. In de neus aroma's van groene appel, zachte amandelen en geroosterd brood. Fruitige frisheid en stevig, maar zacht om te drinken.

### **Gerechten**

Aperitiefhapje / hors-d'oeuvres | Sushi | Aperitief

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Ugni Blanc (60%), Macabeo (40%)

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 7 à 8 ° C

