



CRUYSEM BLANC DE BLANCS

Kruisem, Oost-Vlaanderen

Karakteristieken

Oogstjaar 2022

100% Chardonnay

geen Malolactische fermentatie

24 maanden sur lattes

Dosage: 4gr/liter



Smaakprofiel

De kleur is subtiel licht groen/geel met een fijne sprankel en een blijvend kroontje. In de neus al meteen aangename, frisse en verfijnde geuren van citroen, groene appel, witte bloesem, hints van witte perzik, versgebakken brood en biscuit. In de mond toont de Blanc de Blancs een levendige frisheid. De smaken van groene appel en citrus worden snel gevolgd door nuances van perzik en mineraliteit. De afdronk is lang en verfrissend, met aanhoudende minerale accenten. Samen met een vleugje citrus zorgt dit voor een verkwikkende nasmaak. Een absolute aanrader voor liefhebbers van verfijnde, elegante mousserende wijnen.

Serveer bij

het aperitief, bijvoorbeeld met oesters natuur of licht gegratineerd. De wijn past ook bij mosselen met room en witte wijn, risotto of pastagerechten met paddenstoelen of truffel, carpaccio van sint-jacobsvruchten met limoen, gegrilde zalm, vol-au-vent of kalfsblanquette, en halfharde en harde kazen zoals comté.

Tip: Schenk deze bubbel in een wijnglas.

🏆 Gouden medaille Beste Belgische Wijn VVS 2024 - Coup de Coeur Gault&Millau 2024 - Coup de Coeur Gault&Millau 2025 - Wine Award Gault&Millau 2025

Cruysem draagt het nieuwe kwaliteitslabel **BelBul** – het officiële keurmerk voor Belgische mousserende wijnen.