BULLE PRIVÉE, BRUT NATURE

NV

HUTEAU-HALLEREAU

Alcohol	12,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Bodem	Micaschiste
Druivenras	Chardonnay
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, frisse visgerechten
Lagering	12 maanden sur lattes
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, fris



Omschrijving

Deze bubbel van Huteau Hallereau is echt een leukerd. Het betreft hier een “Méthode Ancéstrale”, wat betekent dat nog voor het eindigen van de alcoholische gisting de wijn reeds op een schuimwijnfles wordt gebotteld zodat de ontstane CO2 in de fles blijft. Bij de meer voorkomende Méthode Traditionelle (zoals Champagne wordt gemaakt) gaat men eerst een stille, uitgegiste wijn maken, om nadien bij deze wijn met een gist-suikermengsel toe te voegen zodat de tweede gisting voor het verkrijgen van de bubbels kan starten.

Deze Bulle Privée is volledig droog, maar door zijn specifieke méthode tegelijk ook zeer fijn aromatisch en zacht. Mooi rijp geel fruit, gekoppeld aan een frisse, strakke smaak. Verfrissend!

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

HUTEAU-BOULANGER

De zoektocht naar een mooie, budgetvriendelijke schuimwijn is niet over één nacht ijs gegaan. Je houdt het niet voor mogelijk hoeveel banale bubbels er zich in het instapgamma bevinden. Het was dan ook een verademing de schuimwijn van Catherine en François Boulanger te proeven.

Hun domein situeert zich in de Muscadet regio (westelijke Loire), en beslaat 40 ha. De laatste 5 jaren hebben ze gekozen voor een natuurlijkere aanpak. Ook in de kelder is flink geïnvesteerd en deze is zo gebouwd dat er met zwaartekracht kan worden gewerkt.

De specialiteit van het huis zijn de strakke, pure Muscadet wijnen. Deze precieze stijl wordt ook in hun schuimwijn bereikt, die bulkt van frisheid en puurheid