



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vlntheek

DOMAINE J-L MOUILLARD, CRÉMANT DU JURA

<u>Producent :</u>	Familie Mouillard
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant du Jura
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

De Jura is een klein maar uniek wijng gebied in het oosten van Frankrijk. Het zit geprangd tussen Bourgogne en de Zwitserse grens waar het Jura-gebergte zijn hoogste toppen bereikt. Je vindt er tal van regionale producten waarvan de kaas, de poulet de Bresse en de wijn de voornaamste zijn. Een mooi gebied op je vakantie door te brengen !

De familie Mouillard startte hun wijndomein in 1991 en het is de huidige wijnmaker Jean-Luc die met zijn zoon Mathieu het werk van hun ouders hebben overgenomen. Het domein is sindsdien erg uitgebreid en men koos resoluut voor de biologische teelt waarvoor ze in 2020 een officiële erkenning kregen.

Deze Crémant du Jura bestaat uit 100% chardonnay en is gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle, de 2de gisting op fles zoals in Champagne. De neus is veelbelovend met een lichte brioché die ons doet denken aan Champagne. De mond is fris en speels met een mooie lengte en fijne bubbeling. Een mooi alternatief voor een Champagne !

Meer info op www.domainemouillard.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 5° als aperitief met hapjes.

Bewaartijd:

1-2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vlntheek

DOMAINE J-L MOUILLARD, CRÉMANT DU JURA

<u>Producent :</u>	Familie Mouillard
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant du Jura
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

De Jura is een klein maar uniek wijng gebied in het oosten van Frankrijk. Het zit geprangd tussen Bourgogne en de Zwitserse grens waar het Jura-gebergte zijn hoogste toppen bereikt. Je vindt er tal van regionale producten waarvan de kaas, de poulet de Bresse en de wijn de voornaamste zijn. Een mooi gebied op je vakantie door te brengen !

De familie Mouillard startte hun wijndomein in 1991 en het is de huidige wijnmaker Jean-Luc die met zijn zoon Mathieu het werk van hun ouders hebben overgenomen. Het domein is sindsdien erg uitgebreid en men koos resoluut voor de biologische teelt waarvoor ze in 2020 een officiële erkenning kregen.

Deze Crémant du Jura bestaat uit 100% chardonnay en is gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle, de 2de gisting op fles zoals in Champagne. De neus is veelbelovend met een lichte brioché die ons doet denken aan Champagne. De mond is fris en speels met een mooie lengte en fijne bubbeling. Een mooi alternatief voor een Champagne !

Meer info op www.domainemouillard.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 5° als aperitief met hapjes.

Bewaartijd:

1-2 jaar