



Cuvée Brut

Druif: 66% Chardonnay, 34% Pinot Noir

Bodem: zandleem, ijzer en glauconiet

Foodpairing: aperitief- en culinaire wijn, kazen (type Comté, Brie de Meaux, Camembert), gegrilde zalm, schaaldieren

Serveertemperatuur: 7 tot 10°C

Bewaarpotentieel: drie jaar

Vinificatie: inox cuves, tweede gisting op fles

Specificaties:

	Per 100 ml
Energiewaarde	305 kJ/73 kcal
Koolhydraten	0.5 gr
Koolhydraten waarvan suikers	0.5 gr
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout	
Ingrediënten: druiven, suiker (sacharose), conserveermiddel: sulfieten E228	

Wijndomein Emmelhof
BE 0764.532.125
Broechemsesteenweg 143
2520 Emblem
0477 81 96 77