



Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER



Jean-louis denois - Jean-Louis Denois - Brut Classique

Vin Mousseux de Qualité - Languedoc - Frankrijk

ALGEMEEN

Jean-Louis Denois is de trotse eigenaar van een van de beste wijngoederen van de appellation Limoux. Zijn doel is het maken van 'Vins de plaisir'. Met andere woorden, wijnen die geen jaren kelderrust nodig hebben om tot ontplooiing te komen en aan een correcte prijs/kwaliteitverhouding. Als zoon van een champagnemaker uit een dorp tegen Epernay beheerst hij als geen ander de kunst van het maken van top schuimwijnen. Maar ook zijn stille wijnen doen niet onder en zijn van zeer hoge kwaliteit.

JEAN-LOUIS DENOIS - BRUT CLASSIQUE

, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay Syrah
Biologisch

Deze méthode traditionnelle uit de regio Limoux is een en al originaliteit. Hij bestaat uit een assemblage van grotendeels rode druiven (pinot noir, syrah! en merlot!), aangevuld met de witte soort chardonnay. Door de lange persing van de rode variëteiten komt een klein beetje kleur vrij uit de schillen, wat zorgt voor de lichte roze tint in de wijn. Deze crémant rijpt ongeveer 12 maand wat er voor zorgt dat frisse fruittoetsen bewaard blijven. Dat maakt het tot een perfecte crémant bij de start van een maaltijd in de zomer.

De datum van dégorgement wordt op de achterkant van de fles weergegeven. Dit is het moment waarop de fles zijn definitieve kurk krijgt en de tweede gisting op fles dus afgelopen is.

Drink deze schuimwijn als aperitief, bij zeevruchten, sushi, carpaccio of gerookte vis.

WEBSITE

www.jldenois.com

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be



BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852