SV PÉ Crémant de Loire Blanc Brut

Loire - Frankrijk

Crémant is het geliefde Franse Champagne-alternatief, dat op dezelfde manier gemaakt wordt als Champagne. De Loire is, samen met de Bourgogne, een van de belangrijkste herkomstgebieden voor deze stijl. Het koele klimaat is immers perfect voor verfijnde bubbels. Deze Brut wordt gemaakt door SV Pé, gevestigd in Vouvray. Het is een blend van verschillende druiven afkomstig van diverse terroirs: overwegend chenin blanc, dé witte druif van de Loire, aangevuld met chardonnay en de blauwe cabernet franc en grolleau. De Crémant heeft een elegante geur, een rijp-fruitige, iets notige smaak en een verfijnde mousse. Hij is heerlijk om mee te borrelen of aperitieven en perfect om mee te proosten op een feestelijke gelegenheid. Meer SV Pé, s.v.p.!



Proefnotitie

Elegante mousseux met een fijne pareling en delicate aroma's van appel, meloen en brioche. De smaak is opwekkend en mooi fruitig. Verfijnde finale met lichte toast en amandel.

Drinken bij

Toegankelijke, verfrissende crémant om te drinken als feestelijk aperitief, borrelwijn of bij kleine hapjes.

Houdbaarheid

Nu drinken en circa 3 jaar houdbaar.

Druivenrassen

70% Chenin Blanc, Grolleau, Cabernet Franc, Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Hubrecht Duijker | Een aantrekkelijke aperitiefwijn
n.v.t.	Perswijn | juni 2026: **** | Soepel en sappig

Persoonlijke proefnotitie

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl