  

**Brut:** (€ 26.50 fles : € 59.00 Magnum)

Deze Brut is het resultaat van een blend van wijnen van één jaar en reservewijnen van voorgaande jaren. Ideaal als aperitief maar ook gewaardeerd bij brunch of barbecue.

Ook verkrijgbaar in demi-sec voor bij zoete gerechten of gekoeld met ijsblokjes.

DOSERING: 8g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Rijping in de kelder 4 aar brut/3 jaar demi-sec

**Rosé:** (€ 29.00)

Mooie rose kleur dankzij toevoeging rode wijn van Coteau Champaenois. Geschikt voor alle gelegenheden van aperitief tot dessert.

DOSERING: 8g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Rijping minimaal 2 jaar in de kelder

**Blanc de Noirs**: (€ 29.50)

Rauw en elegante champagne, bekroond met gouden medaille van de onafhankelijke wijnbouwers, geschikt om op elk moment van te genieten.

DOSERING: 8g/L

100% Pinot Noir

Rijping 2 jaar

**Brut Nature – Zero Dosage**: (€ 32.00)

Temperamentvolle extra droge champagne, zonder toevoeging van suikers. Past goed bij hartige gerechten.

DOSERING: 0g/L

75% Pinot Noir – 25% Chardonnay

Rijping minimaal 5 jaar

**Millésime 2019 – Grand Cru**: (€ 33.00)

Bekroond met gouden medaille van de onafhankelijke wijnbouwers. Uitzonderlijk gracieus en vorstelijke vintage waarvan de mix alle elegantie en vrijgevigheid van het jaar 2019 onthult.

DOSERING: 8g/L

75% Pinot Noir – 25% Chardonnay

Rijping minimaal 6 jaar.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Souvenirs des Bulles**

FMA Consultancy & Services CommV

Antwerpsebaan 270-6, te 2040 Berendrecht

tel. +32 480 62 82 62

e-mail: info@fmas.be of frank.maerckaert@telenet.be

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_