

***Cuvée Brut:*** *(€ 22.50)*

Goudkleurig, het bruisen is levendig en de kraag is persistent. Fruitig in de neus met aroma's van aardbeien en frambozen, aangevuld met specerijen, rozemarijn, thee en verse kruiden.

In de mond neemt het fruit (abrikoos) het voortouw. Deze champagne is zeer toegankelijk.

DOSERING: +/- 6g/L

98% Pinot Meunier – 2% Chardonnay

3-jarige blend

Leuk als aperitief

***Cuvée demi-sec:*** *(€ 22.50)*

Ddezelfde samenstelling als de cuvée Brut doch iets meer suikers toegevoegd na de ontgisting (dégorgement). Deze champagne past goed bij geconfijt fruit en diverse desserts.

***Brut cuvée Rosé:*** *(€ 25.50)*

Met een levendige bruising is deze uitstekend geschikt om te serveren als aperitief. Een romig karakter in de neus met tonen van frambozentaart. In de mond zijn zure snoepjes herkenbaar. Past ook goed bij gekookte of rauwe zalmgerechten.

DOSERING: +/- 6g/L

98% Pinot Meunier – 2% Chardonnay

Incl. 10% Coteau Rouge

3-jarige blend

***Cuvée Flo Dry:*** *(€ 26.00)* Zonder toevoeging van suiker op het moment van ontgisting.

Goudgele kleur met grijze reflecties. In de neus limoenschil en kamperfoelie. In de mond een ronde smaak met zachte zuurgraad. Past goed bij zeevruchten en witte vis.

DOSERING: 0g/L

98% Pinot Meunier – 2% Chardonnay

3-jarige blend

Ook uitstekend als aperitief.

***Brut cuvée Marie-Claire****: (€ 27.00)*

Goudgele kleur met vleugje groen. Persistente bellenkoord. In de neus aroma's van steenfruit zoals abrikoos. In de mond brengt de Chardonnay lengte en frisheid met warme noten van marsepein en Calisson (Franse snoep).

Past goed bij vol-au-vent.

DOSERING +/- 6g/L

85% Pinot Meunier – 15% Chardonnay

***Brut cuvée Clotaire****: (€ 28.50)*

Blend met voornamelijk Pinot Meunier en een weinig Chardonnay. Het bruisen is fijn en traag op deze wijn met een diepgele kleur met topaasreflecties. De rijpe neus doet denken aan gekookt fruit, pruimen en hazelnoot, maar ook brioche, koffie en toast. Een fijne zuurtegraad maakt het tot een gastronomische champagne die uitstekend past bij gebraden kalfsvlees of een kip met champignonsaus.

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

**Souvenirs des Bulles**

Antwerpsebaan 270-6, te 2040 Berendrecht

tel. +32 480 62 82 62

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