 ***Souvenirs des Bulles*** 



**Promotie degustatiepakket april-juni 2025**

***Cuvée Brut:*** *(€ 22.50)*

3-jarige blend van 98% Pinot Meunier en 2% Chardonnay. Leuk als aperitief.

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.

***Cuvée demi-sec:*** *(€ 22.50)*

dezelfde 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)*

Deze champagne is eveneens een 3-jarige blend van 98% Pinot Meunier en 2% Chardonnay, doch met toevoeging van 10% Coteau Rouge voor het verkrijgen van de subtiele smaak van de rosé. 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.

***Cuvée Flo Dry:*** *(€ 26.00)* Brut Nature - 3 jarige blend van 98% Pinot Meunier en 2% Chardonnay. Zonder toevoeging van suiker op het moment van ontgisting. Uitstekend als aperitief.

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.

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

blend van 85% Pinot Meunier en 15% Chardonnay.

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.

***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.

**Pakket 1**

6 diverse flessen

**€ 145.-**

**Pakket 2**

3 x 2 flessen

**€ 145.-**

*2 flessen Cuvée Brut*

*2 flessen Cuvée Flo Dry*

*2 flessen Brut Cuvée Marie-Claire*

**Pakket 3**

3 flessen

**€ 75.-**

*1 fles Cuvée Brut*

*1 fles Cuvée Flo Dry*

*1 fles Brut cuvée Marie-Claire*

Pakketjes kunnen in Berendrecht of Beveren afgehaald worden. Pakketjes vanaf 6 flessen kunnen binnen een straal van 45 KM gratis thuis geleverd worden. Alle andere leveringen buiten Antwerpen of in Nederland in overleg.

Gaarne uw bestelling doorgeven via e-mail frank.maerckaert@telenet.be of telefonisch op nummer

+32 480 62 82 62

Wij ontvangen gaarne uw e-mail adres indien u op de hoogte wenst te blijven van onze volgende pakketten.

***Wij wensen U een heerlijke champagne ervaring!***