Afbeelding met Flessendop, grond, frisbee, cirkel

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met gras, buitenshuis, vaas, Stillevenfotografie

Automatisch gegenereerde beschrijving

**Brut:** (€ 26.00 fles : € 54.00 Magnum)

Ruim en genereus in de mond. Een champagne die een mooie schoorsteen van bubbels produceert. Krachtig in de neus afkomstig van de Pinot. Mooie evenwichtige champagne, geschikt als aperitief of bij de maaltijd. Krachtig in de mond. Dichte goudgele kleur met een royale schuimkraag. Een fruitig, rijk en gulzig gehemelte. Past goed bij een feestelijke maaltijd, maar ook vlees en gevogelte.

DOSERING: 8g/L

**Demi-sec:** (€ 26.00)

Heldere lichtgele kleur. Krachtig in de neus met zeer fruitige tonen.  
Ruim en vol in de mond met een zeer lichte toets van honing. Past goed bij foie gras en een fruitig dessert met rauwe of bereide vruchten.

DOSERING: 32g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

5 jaar rijping in de kelder

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

**Blanc de Noirs – brut:** (€ 32.00)

Vrij dichte goudgele kleur met een royale schuimkraag. Een fruitig, rijk en gulzig gehemelte. Past perfect bij een feestelijke maaltijd, maar ook vlees en gevogelte

DOSERING: 8g/L

100% Pinot Noir

4 jaar rijping in de kelder

**Dosage Zéro:** (€ 31.00)

Champagne met een zeer diepe goudgele kleur met een mooie schuimkraag. Krachtig en discreet in de neus met tonen van bloemen en gebakken fruit.  
Zeer fris en ruim in de mond. Past goed bij een

**Réserve Brut:** (€ 28.00)

Een mooi felgele kleur en fijne belletjes. Zeer rijpe neus met tonen van gestoofd fruit.  
Mooie balans in de mond met een dominante smaak van gekookte peren. Past goed bij kaas en vis in saus.

DOSERING: 8g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

7 jaar rijping in de kelder

DOSERING: 0g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

**Rosé:** (€ 29.00)

Een koperrode kleur en een mooie witte schuimkraag. Zeer fruitig in de neus met tonen van rood fruit. Fris en levendig in de mond. Past uitstekend bij een vruchtendessert maar kan ook een volledige maaltijd begeleiden.

DOSERING: 8g/L

77% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

**Blanc de Blancs:** (€ 29.00)

Mooie stro gele kleur. Discrete, elegante neus met een bloemige noot. Een pittig en genereus gehemelte terwijl het discreet en fijn blijft.  
Om van te genieten tijdens feestelijke avonden.

DOSERING: 8g/L

100% Chardonnay

6 jaar rijping in de kelder

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

**Souvenirs des Bulles**

Antwerpsebaan 270-6, te 2040 Berendrecht

tel. +32 480 62 82 62

e-mail: [info@fmas.be](mailto:info@fmas.be) of [frank.maerckaert@telenet.be](mailto:frank.maerckaert@telenet.be)