Afbeelding met handschrift, tekst, kalligrafie, Lettertype

Door AI gegenereerde inhoud is mogelijk onjuist.

**Brut – Assemblage des Terroirs:** (€ 23.50)

Het bruisen houdt aan en vormt een mooie schuimdraad. De tint is licht goudkleurig. Op de eerste neus vinden we aroma's van vlezig geel fruit zoals perzik en abrikoos. Na een paar minuten diffunderen tonen van gedroogd fruit (hazelnoot) en honing. De smaak is zeer rond, gulzig, met behoud van frisheid en een mooie zuurgraad. Het zijn vooral de aroma's van gebak die naar voren komen. Deze cuvée kan gemakkelijk als aperitief worden gedronken en zal elegant passen bij gerechten die gevogelte en gedroogd fruit combineren

DOSERING: 6g/L

100% Pinot Meunier

Rijping 24 tot 30 maanden

Diverse jaren met gouden, zilveren en bronzen medaille

**Brut Nature - Effervescence des Terroirs:**

(€ 25.50 fles: € 56.00 Magnum)

Het bruisen wordt aangehouden met vele treinen van fijne belletjes. Deze Champagne heeft een lichtgele tint met gouden reflecties. In de neus aroma's van geel fruit zoals kweepeer. Vervolgens een grote frisheid gekenmerkt door lichte tonen van grapefruit en basisnoten van kamperfoelie. De smaak brengt aroma's van witte bloemen die neigen naar zure tonen. Deze cuvée is ideaal bij zeevruchten

DOSERING: 0g/L

100% Pinot Meunier

Rijping 24 tot 30 maanden

Jaarlijkse medaille sinds 2019

**Brut Rosé**: (€ 26.50)

Op basis van de Brut cuvée wordt deze cuvée gemengd met 17% rode wijn. De bubbels zijn hier discreet op een robijnrode tint. Met een zeer complete neus is de aanwezigheid van gekonfijt kersenaroma en een lichte zuurgraad te vinden. De smaak is zeer fris en ontwikkelt aroma's van aalbessengelei en jam van rood fruit. Deze cuvée is ideaal als aperitief in de zomer, of bij desserts op basis van rood fruit, zoals een frambozentaart

DOSERING: 3g/L

100% Pinot Meunier

Rijping 24 tot 30 maanden

Bronzen medaille in 2022

**Au fil du Temp – Millésime 2020**: (€ 35.75)

Vintage 2020. De aroma's zijn ronder en rijper door een zeer hete oogst. Het heeft rijke en complexe aroma's. Talloze treinen van fijne bubbels gaan door het glas. De neus is zuur, Citrus aroma’s zoals grapefruit en gekonfijte citroen vermengen zich harmonieus met tonen van gedroogde bloemen zoals verbena. Het gehemelte is een en al frisheid, delicatesse. Deze cuvée is perfect te combineren met gegrilde witte vis of zeevruchten

DOSERING: 5g/L

100% Pinot Meunier

Rijping 3 jaar in de kelder

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

**Souvenirs des Bulles**

FMA Consultancy & Services CommV

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)

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