



## Marc Brédif Heritage Brut Rosé Crémant de Loire

In het glas heeft de wijn een subtiele zalmkleur. In de neus komen geuren van sappig rood fruit naar voren met een kleine hint van citrus. In de smaak aroma's van brioche, gecombineerd met kersen, abrikoos en rode bessen. De rijke fruitsmaak is prachtig met het droge en minerale karakter. De lange afdrank maakt het geheel helemaal af!

|                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b>       | 08514880                                   |
| <b>Land:</b>                | Frankrijk                                  |
| <b>Oogstjaar:</b>           | NV                                         |
| <b>Streek:</b>              | Loire                                      |
| <b>Appellatie:</b>          | Cremant de Loire AOC                       |
| <b>Serveer Temperatuur:</b> | 8 - 10                                     |
| <b>Inhoud:</b>              | 0,75 L                                     |
| <b>Druif:</b>               | Pinot Noir, Cabernet Franc, Pinot d' aunis |
| <b>Smaak:</b>               | Fris, Fruitig, Elegant                     |
| <b>Producent:</b>           | Marc Brédif                                |
| <b>Alcoholpercentage:</b>   | 12%                                        |
| <b>Flesafsluiting:</b>      | Kurk                                       |

Marc Brédif is één van de oudste huizen in de Loire sub-regio 'Touraine', opgericht in 1893 als Château les Roches en wereldberoemd door de productie van exceptionele Vouvray en Chinon wijnen. In 1919 kocht Marc Brédif het château en vernoemde het bedrijf naar zichzelf om de overname te benadrukken. Het is een 'landmark' in de Loire. De kelders van Brédif behoren tot de grootste en oudste van de regio. In de 4e eeuw werden de wijngaarden al door monniken aangelegd en bewerkt. Zij zijn in de 8e eeuw begonnen met de aanleg van de ontzagwekkende kelders in de krijtbodem van de Loire. In het hart van de kelders ligt een grote ronde opslagruimte met vele (zeer) oude jaargangen Vouvray, genaamd 'de rotonde'. In de tachtiger jaren waren er financiële moeilijkheden en rumoer in de familie (of vice-versa...) en het Château en de wijnproductie werden verkocht aan baron Patrick de Ladoucette. Hij heeft fors geïnvesteerd en is vol bevologenheid doorgegaan met het optimaliseren van de kwaliteit van deze bijzondere Marc Brédif wijnen.

In het glas heeft de wijn een subtiele zalmkleur. In de neus komen geuren van sappig rood fruit naar voren met een kleine hint van citrus. In de smaak aroma's van brioche, gecombineerd met kersen, abrikoos en rode bessen. De rijke fruitsmaak is prachtig met het droge en minerale karakter. De lange afdrank maakt het geheel helemaal af!

Perfect om te drinken als aperitief, maar gaat ook perfect samen met schaaldieren, wit vlees en lichte visgerechten.