



# MUSELET

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

# HERVÉ MATHELIN BRUT PREMIÈRE

### MIX

80%



20% Pinot Noir  
80% Pinot Meunier

### AROMA



witte nectarines



rozenbladeren



citrus vruchten

### LAND



### GERIJPT

24 maanden

### PERFECT BIJ



aperitief



vis

### KLEUR

lichtgoud met  
koperen reflectie

### GEUR

citrus, witte nectarine  
en rozenblaadjes

### SMAAK

zacht met tonen  
van mirabelpruimen

### AFDRONK

lange afdronk met  
verfrissend karakter

### REGIO

Champagne



Vallée de la  
Marne

# WIJNHUIS: HERVÉ MATHELIN