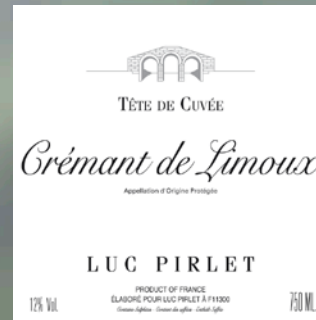


Crémant de Limoux AOP



Cépages :

Chardonnay (70%) - Chenin (20%) - Mauzac (10%).

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires.

Vinification :

Méthode traditionnelle. Vendanges manuelles. Apport de la vendange en caisse. Pressoir pneumatique. Vinification en cuve en inox. Fermentation à basse température. Prise de mousse en méthode traditionnelle pendant 18 mois minimum.

Robe :

Dorée lumineuse, bulle fine.

Nez :

Fin et subtil, fleurs blanches, notes grillées et de miel d'acacia.

Bouche :

Équilibrée et longue, nette et franche.

Suggestions :

Servir frais à 7-8° C.

Grape varieties :

Chardonnay (70%) - Chenin (20%) - Mauzac (10%).

Terroir :

Clay and chalky slopes.

Vinification :

Classical wine-making, manual harvest. The grapes are stocked in racks. Pneumatic press. Fermentation in stainless steel tanks (low temperature). Minimum 18 months traditional bottle fermentation.

Colour :

Bright gold color, fine bubbles.

Aroma :

Fine and subtle, white blossoms, roasted aromas and acacia flowers honey.

Palate :

Long and balanced, clear and straightforward.

To be served at :

Serve chilled at 7-8° C / 44-46° F.

Bedruiving :

Chardonnay (70%) - Chenin (20%) - Mauzac (10%).

Bodem :

De wijngaarden werden aangeplant op een klei en kalk bodem en bevinden zich op een helling.

Vinification :

De druiven worden met de hand geplukt en in kleine mandjes naar de pers vervoerd, een pneumatische pers die met zachte druk het sap vrijmaakt. De fermentatie gebeurt op lage temperatuur in inox kuipen. Daarna volgt een tweede gisting op fles gedurende 18 maanden, volgens de traditionele methode.

Uitzicht :

Licht goudgeel met een fijne parel

Neus :

Fijn en subtiel met geuren van witte bloemen en acacia honing. Lichtjes getoast in de afdrank

Mond :

Zuivere, evenwichtige structuur en een lange afdrank.

Suggesties :

Serveren rond 7-8° C.

Rebsorten :

Chardonnay (70%) - Chenin (20%) - Mauzac (10%).

Terroir :

Ton- und kalkhaltige Hänge.

Vinification :

Traditionelle Methode. Handlese. Das Lesegut wird in Kisten geliefert. Pneumatische Presse. Vinifikation in Edelstahl-tanks. Gärung bei niedrigen Temperaturen. Traditionelle Flaschengärung von mindestens 18 Monaten.

Farbe :

Brilliante Goldfarbe, feinperlend.

Nase :

Fein und subtil mit Aromen von weißen Blumen, Röstaromen und Akazienhonig.

Mund :

Harmonisch und langer Abgang, rein und klar.

Serviervorschläge:

Kühl servieren.