



Calmel & Joseph Crémant de Limoux Brut Nature

Description

Omschrijving

Gouden kleur, helder met kleine dynamische en regelmatige belletjes. De neus is fijn met aroma's van brioche en geroosterde amandelen, gevolgd door menthol- en citrustonen: mandarijn, sinaasappelschil en citroen. Het gehemelte is zeer precies, rechtlijnig, mineraal: we hebben een wijnachtige bruis zonder toegevoegde likeur, geconcentreerd op aroma's van verse druiven met een mooie expressie van de frisse terroirs van Limoux. De Crémants Brut Nature kan worden gedronken als aperitief, maar ook als een echte gastronomische wijn.

Vinificatie

Traditionele methode: De oogst wordt uitsluitend met de hand gedaan. De druiven worden in kleine kratten naar de kelder vervoerd, ze worden geperst en vervolgens als een klassieke witte wijn in thermo-gereguleerde kuipen bij 15°C verwerkt. Na een zorgvuldige vermenging tussen verschillende vaten wordt de wijn gebotteld na toevoeging van geselecteerde gisten. Dit is het moment waarop de tweede gisting (prise de mousse) begint en de koolzuurbelletjes in de fles gevangen worden. Na de wijn 15 maanden in contact met de wijnmoer te hebben laten rusten, bestaat de laatste stap erin de wijn ondersteboven te roeren om het bezinksel naar de hals toe te concentreren, zodat het na het invriezen kan worden uitgestoten. Deze stap veroorzaakt een lichte daling van het wijnniveau in de fles, die bij de definitieve kurking wordt bijgesteld met uitsluitend stille wijn (geen dosagelikeur bij deze Crémant Nature).

Bedruiving

60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10% Pinot Noir

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Bubbels

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Limoux AOP

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay
2. Chenin Blanc
3. Pinot Noir

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. begeleider bij het eten

PA INHOUD

1. 75cl

PA LANDEN

1. Frankrijk