



Calmel & Joseph Crémant de Limoux Brut Rosé

Description

Omschrijving

Mooie kersenroze kleur met lichtgroene reflecties. De belletjes zijn klein, delicaat en explosief. De neus is goed in balans met een aanzet van rijp rood fruit, wilde aardbeien en frambozen. Een gulzige mond, ruim met een mooie frisheid waar we de aroma's van jam en exotisch fruit vinden. Deze zeer lange afdrank maakt van onze Crémant rosé een zeer feestelijke, verfrissende en elegante wijn.

Vinificatie

Traditionele methode: De oogst wordt uitsluitend met de hand gedaan. De druiven worden in kleine kratten naar de kelder vervoerd, waar ze direct worden geperst en vervolgens uitgewerkt als een klassieke roséwijn in een thermogereguleerde tank bij 15°C. 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 het definitieve kurken wordt bijgesteld met stille wijn en dosagelikeur.

Rijping

In de fles gedurende 15 maanden

Bedruiving

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

Bekroningen

Jancis Robinson 2020: 17/20

Effervescents du Monde: Zilveren medaille

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Bubbels

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Crémant de 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