



Le Marquis Crémant de Limoux AOP Réserve Brut

Algemeen

Deze Crémant de Limoux is een blend van Chardonnay, Chenin Blanc en Pinot Noir.

De wijngaarden situeren zich in de vallei van de Aude. Limoux is de bakermat voor de bubbels, volgens hen nog meer dan champagne, de eerste bubbels werden in 1531 door monniken gemaakt in Limoux.

De ondergrond heeft alvast een mooie gelijkenis met het Noordelijk broertje, namelijk zeer mineraal met kalk en krijt als hoofdrolspelers. Het zeeklimaat zorgt voor een extra surplus.

Vervaardiging volgens de Méthode traditionnelle (méthode champenoise), de flessen blijven minimum 12 maanden op de lattes liggen, in praktijk gaat dit meestal richting de 18 maanden. Het resultaat mag er wezen, fijne bubbels in het glas, maar ook in de mond.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt, Stenen, Zand

Druif

Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht Goudgeel.

Geur

Subtiel met fruitaroma's maar ook lactische invloeden, evenwichtig en helder.

Smaak

Evenwichtig in de mond met rijp fruit en elegante mineraliteit. Mooie afdronk.



Gastronomie

Top als aperitief, maar kan ook geserveerd worden bij lichter eten (tapas, kleine gerechten, ...).

Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Salades

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar