



AOP Cremant de Limoux Blanc

Artikelnummer: 7401901

Ursprung: Limoux

Druva: 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Mauzac

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Mousseerande vin



Smakbeskrivning:

Fruktigt med inslag av citrusfrukter, såsom citron och lime, samt äpple och päron med subtila blommiga aromer som ger en elegant karaktär och en fin brödighet.

Vinet har en mineralitet som är karaktäristisk för terroiren i Limoux och en naturlig syrlighet som ger en fräsch och livlig känsla i munnen och fin, krämig mousse.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas för hand och får en lätt pressning innan de jäser vid låg temperatur i rostfria ståltankar. Tillverkning enligt den traditionella metoden där den andra jäsningen sker i flaska i minst 15 månader. Limoux är det område som var först med att producera mousseerande viner.

Passar till:

Servera som apéritif, till en löjromstoast, lättare rätter med fisk eller ljust kött samt syrliga getostar.