



AOP Cremant de Limoux Rose

Artikelnummer: 7716801

Ursprung: Limoux

Druva: 70% Chardonnay, 15% Chenin, 15% Pinot noir

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Mousse­rande vin



Smakbeskrivning:

Crémant de Limoux rosé från Maison Jean-Baptiste Fau kännetecknas av en vacker laxrosa färg och fina, lätta bubblor samt en ljuvlig livlighet i munnen och en fyllig och rik smaken. Den har en komplex blandning med aromer av röda frukter (jordgubbar, hallon) och inslag av rostat bröd och en mycket god aromatisk eftersmak.

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 jäsningsen sker i flaska i minst 15 månader. Limoux är det område som var först med att producera mousse­rande viner.

Passar till:

Passar ypperligt som aperitif, till rökt fisk, salta, söta eller kryddiga rätter och med fruktdesserter.