

Bulles d'Argile Sous Bois, Crémant de Limoux Brut Nature, J.L. Denois Bio

Jean Louis Denois · AOP Crémant de Limoux · Crémant de Limoux, Frankreich



Bio-Crémant de Limoux Brut Nature, sous bois und ohne Schwefel vinifiziert, regelmäßig zum besten Crémant de France gewählt, komplex und nuanciert.

Aromaprofil. Komplexes und nuanciertes Bouquet mit reifen weißen Früchten wie Birne, Brioche, Toastnoten und einem Hauch weißer Pfeffer. Am Gaumen dicht und präzise, ausgewogen mit feiner Mineralität, lebendiger Perlage und langem Abgang. Bemerkenswerte oxidative Tiefe ohne dabei schwer zu wirken.

Herstellung. Handlese in kleinen Kisten ohne jegliche Umfüllung. Erste Gärung und Reifung 10 Monate auf der Hefe in halbmuids von 10 Jahren und älter, ohne Schwefel. Zweite Gärung und lange Reifung auf der Hefe, gefolgt vom traditionellen Rütteln und Degorgieren. Keine Dosage-Liqueur und kein SO² vor dem finalen Verkorken. Brut Nature ohne Dosage und ohne Sulfite.

Herkunft. Roquetaillade, Haute Vallée de l'Aude, Languedoc, Südfrankreich. AOP Crémant de Limoux.

Terroir. Tonböden in den späten Lagen Okzitaniens, einer der frischesten Standorte der Region.

Rebsorten. Pinot Noir und Chardonnay.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifiziert. Ohne Schwefelzusatz vinifiziert.

Auszeichnungen. Regelmäßig zum besten Crémant de France gewählt von Terres de Vins und RVF, Goldmedaille und Coup de Cœur im Hachette Guide.

Pairing. Bresse-Hähnchen mit Trüffeln und Morcheln, Edelfisch, Aperitif mit Mandeln und Cantal-Käse.

Auf einen Blick

JAHRGANG

NV

REBSORTE

Pinot Noir, Chardonnay

HERKUNFT

Crémant de Limoux, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Crémant de Limoux

ALKOHOLGEHALT

12 % vol.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

Vindumi Weinhandlung · Hauptstraße 39 · 66459 Kirkel-Limbach · vindumi.de
Ohne zugesetzte Sulfite. Enthält von Natur aus Sulfite.

