



## Crémant de Limoux Maison Vialade

### Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoorten: 70% Chardonnay, 20% Chenin en 10% Mauzac

Wijngaard: De wijngaard ligt op hellingen en terrassen, ongeveer 300 meter boven de zeespiegel. De klei-kalkstenen bodem heeft wijnstokken van 20 tot 40 jaar oud, gesnoeid in Guyot. Opbrengsten zijn minder dan 50hl / ha.

Vinificatie: Deze crémant wordt op traditionele wijze gemaakt. De oogst is uitsluitend handmatig en het persen van de vindt onmiddellijk plaats na het plukken. Na het selecteren van de sappen wordt de eerste gisting uitgevoerd; in roestvrijstalen tanks onder temperatuurregeling. De wijn wordt daarna gemengd en vervolgens gedurende 18 maanden op gecontroleerde temperatuur in kelders op kelken gekristalliseerd.

Kleur: goud n glanzend.

Neus: Fijne en delicate neus met witte bloemen, geroosterde tonen en honing.

Smaak: De smaak is krachtig in de mond, gebalanceerd en aanhoudend, waarbij frisheid en finesse zich vermengen.

Om van te genieten als aperitief, vers, vergezelt deze crémant de Limoux perfect vis of zeevruchten, evenals wit vlees.

