



## Blanquette de Limoux Brut - Calmel & Joseph

### Omschrijving

'Blanquette de Limoux' is een benaming die valt onder de AOC. Deze Cuvée is een schuimwijn (gemaakt volgens de 'Methode Traditionelle') en mag enkel gemaakt worden vlakbij het hoger gelegen plaatsje 'Limoux' in het Languedoc-Roussillon gebied. Deze mousserende wijn heeft een licht gouden kleur met mooie snel bewegende bubbels in het glas. Aroma's van wit fruit (perziken en peren) met levendige citrusaccenten. In de mond soepel en zeer evenwichtig met aangename zuren in de afdrank.



### Meer informatie

|                |                                              |
|----------------|----------------------------------------------|
| Producent      | Carmel & Joseph                              |
| Biologisch     | Nee                                          |
| Type/Categorie | Bubbels / Frankrijk / Calmel & Joseph /      |
| Herkomst       | Frankrijk                                    |
| Regio          | Languedoc-Roussillon, AOP Limoux             |
| Druiven        | 90% Mauzac, 10% Chardonnay                   |
| Volume         | 75cl                                         |
| Rijping        | 15 maanden in eigen fles                     |
| Foodpairing    | Aperitief, oesters en schaaldieren, desserts |

#### Domein-info

Calmel & Joseph, opgericht in 1995 is een négociant dat enkel met onafhankelijke wijndomeinen in de Languedoc Roussillon werkt. Overtuigd van het buitengewone potentieel van deze regio assembleren, oenoloog Laurent Calmel en Jerome Joseph alle wijnen met de gemeenschappelijke wens om te bewijzen dat er te weinig bekend is van de unieke kwaliteit van deze mediterrane bodems. Naast de wens om wijnen van hoge constante kwaliteit te produceren, zijn ze erg begaan met het maken van wijn op basis van hun filosofie van elegantie, karakter en smaakrijkdom.