



Cremant de Limoux Brut - Calmel & Joseph

Omschrijving

Deze uitstekende Crémant uit Limoux, gemaakt door het duo Calmel & Joseph is een ideale aperitief. In het glas is deze Crémant bleek geel van kleur met een mooie en fijne levendigheid van de bubbels. Heerlijke aroma's van appel en citrus. Elegant in de mond met een zeer fijne bubbel, perzik-achtige accenten, fijne zuurtjes en toch heerlijk rond. De dominante Chardonnay is in deze Crémant duidelijk goed aanwezig.



Meer informatie

Producent	Calmel & Joseph
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Calmel & Joseph /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Languedoc-Roussillon, AOP Limoux
Druiven	60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Pinot noir
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.