

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Crémant millesimato di tradizione

Descrizione:

Il Domaine Laurens si trova a pochi passi dalla storica città di Carcassone, tra Tolosa e Montpellier, nel sud della Francia. Jacques Calvel si è specializzato con successo nella produzione di vini spumanti di prima classe con bollicine pregiate, la cui qualità può rivaleggiare con quella dello champagne.

Profilo aromatico:

Giallo intenso con spuma fine. Al naso è elegante, con molta frutta esotica e sottili note di ananas e ombrellifere bianche. La spuma fine è onnipresente nel palato fruttato, con un'affascinante alternanza tra dolcezza esotica, una nota tostata di mandorla e un fresco sapore di lime, al tempo stesso cremoso, dolce e speziato, un piacere da bere all'infinito in molte occasioni.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine J. Laurens

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

Numero articolo: 0413723



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J. Laurens

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.