



2022 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Crémant millesimato di tradizione

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Laurens
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	55% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir
Numero di articolo:	0413722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J. Laurens

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi