



---

## CALMEL & JOSEPH



Nome: CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

Annata: NV

Regione: LANGUEDOC ROUSSILLONS

Denominazione: AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Colore: BIANCO

Dosaggio: 9 g/l

Vitigni: 60 % CHARDONNAY, 30 % CHENIN, 10% PINOT NOIR

Formato: 750 ml.

Coltura: privi di ogni etichetta di certificazione, i metodi di coltivazione e vinificazione sono naturali e rispettosi dell'ambiente. La gamma Calmel & Joseph nasce da rigorose selezioni degli appezzamenti. Tutte le uve vengono raccolte (a mano) alla giusta maturazione e si prediligono vinificazioni gentili. Massima cura nei blend per armonizzare gli equilibri dei vitigni autoctoni. I terreni di origine argillo-calcareo accolgono le vigne ad ovest di Limoux ad una altitudine tra i 200 e i 300 metri dove la precipitazione media è 800 mm/anno. Il clima è umido e temperato, con correnti occidentali che aiutano durante i periodi caldi. La maturità qui si raggiunge più tardi che nel resto del terroir del Mediterraneo e di Autan.

In cantina: la raccolta avviene esclusivamente a mano e le uve trasportate in cantina in piccole casse. Vengono pigiate e poi vinificate come un classico vino bianco in tini termoregolati a 15°C. Dopo un accurato assemblaggio, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma e viene lasciato a riposare per circa 15 mesi. Poi rémuage, sboccatura e dopo l'aggiunta di vino e liqueur d'expédition si procede alla tappatura finale con il classico tappo a fungo di sughero.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino dai riflessi verdi è limpido con una bella spuma setosa che lascia spazio a bollicine fini ed eleganti. Al naso è intenso con note di pesca bianca, fiori e agrumi come il pompelmo rosa. Al palato è vinoso, fruttato e fresco.

Abbinamenti: uno spumante ideale come aperitivo, con salumi e formaggi freschi, ma che può anche reggere un pasto leggero a base di pesce (insalatina di mare con gamberi o spaghetti con cozze e vongole) e un bel piatto di pasta con le verdure.

Servizio: 6 °C