



CALMEL & JOSEPH



Nome: CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ BRUT

Annata: NV

Regione: LANGUEDOC ROUSSILLONS

Denominazione: AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Colore: ROSÉ

Dosaggio: 7 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 e rosato 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 del liqueur d'expédition, si procede alla tappatura finale con il classico tappo a fungo di sughero.

Caratteristiche: di un bel colore rosa ciliegia, con bollicine fini e delicate. Il naso è ben equilibrato con predominanza di aromi di frutti rossi maturi, fragoline di bosco, lamponi. Al palato è goloso, pieno, con una bella freschezza dove si trovano frutti esotici un una piacevole persistenza che rende questo Crémant rosé un rosé molto festoso ed elegante.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si rivela un abbinamento felice insieme sia a carpacci di carne o di pesce.

Servizio: 6 °C