Héritage Crémant de Limoux Brut, "An 825", Gérard Bertrand



Duik in de geschiedenis met deze Crémant de Limoux Brut, directe erfgenaam van de monniken van de abdij van Saint Hilaire, die al in 825 de kunst van het mousserende wijn maken onder de knie hadden. Deze elegante en karaktervolle mousserende wijn belichaamt de perfecte combinatie van de traditie van Limoux en moderne knowhow, voor een Brut die elke bubbel viert als een eerbetoon aan de bakermat van de Franse mousserende wijnen.

Oorsprong: Issu des vignobles de Limoux, situés sur des sols argilo-calcaires et bénéficiant d'un climat frais et ensoleillé, ce Crémant puise sa typicité dans un terroir unique, où l'altitude et les nuits fraîches préservent l'acidité et la fraîcheur des raisins. C'est ici, dans ce cadre exceptionnel, que le chardonnay, le chenin blanc, le pinot noir et le mauzac révèlent toute leur expression.

Druiven: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir, Mauzac

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en snel geperst in een pneumatische pers. Ze ondergaan een eerste gisting in tanks, gevolgd door een tweede gisting op fles volgens de traditionele methode. Rijping op fijne droesem verfijnt de complexiteit, terwijl een nauwkeurige dosering het evenwicht en de frisheid behoudt, kenmerken van een uitzonderlijke Crémant.

Degustatie: Zijn gouden, glanzende kleur kondigt een complexe neus aan, waarin aroma's van witte bloemen, subtiele honing, knapperige groene appel en geroosterd brood samenkomen. In de mond verleidt hij met zijn levendige frisheid, zijn perfecte evenwicht tussen rondheid en mineraliteit, en een fijne, aanhoudende bruisendheid.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij geitenkazen zoals Cabécou of Rocamadour, licht gerookte vis, zoetzure gerechten of desserts met rode vruchten. Door zijn veelzijdigheid is hij een uitstekende keuze voor alle gastronomische gelegenheden.