

Altugnac, Crémant de Limoux

Beschrijving

Domaine Altugnac ligt in het dorpje Limoux op een boogschuit van Carcassonne, de Middellandse Zee en de Pyreneeën. De wijngaarden liggen er op licht glooiende heuvels waardoor de wijngaarden 's nachts goed kunnen afkoelen. Samen met de uitstekende bodemstructuur (kalk) is dit een ideale omgeving om mooie wijnen te produceren. Naast de stille wijnen, vooral op basis van chardonnay, vindt men in Limoux ook mousserende wijnen die stilaan bekend geraken bij de wijnliefhebber. De Crémant de Limoux is gemaakt van 4 druivenrassen : 60% chardonnay, 30% chenin blanc, 5% mauzac en 5% pinot noir. Na de pluk ondergaat het sap het proces van de Méthode Traditionelle zoals in Champagne. Na de eerste gisting voegt men gistcellen toe aan de wijn en ligt de wijn 12 maanden sur lattes. Hier ontstaan de belletjes in de fles en wordt de Crémant geboren. In het glas merken we de fijne pareling op en ruiken we een frisse wijn met fijn fruit. De smaak is fijn, fris met erg mooi fruit. Meer info op www.collovrayterrier.com

Gerecht

Serveer aan 4-5° als apero

Bewaartijd	2 jaar
Producent:	Altugnac
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Crémant de Limoux
Type:	cremant
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	chardonnay, chenin blanc, mauzac, pinot noir

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be