

'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec

Les Vignerons du Sieur d'Arques



Mousserende wijn als toetje? Jazeker! De Crémant de Limoux Demi Sec is half droog, sappig en levendig. Verheug je op een betoverende drinkervaring!

Wijnsoort	mousserend
Wijngoed	Les Vignerons du Sieur d'Arques
Regio	Languedoc
Druivensoort	chardonnay pinot noir
Smaak	halfdroog
Serveertemperatuur	8-10°C
Alcoholpercentage	12,5%
Rijpsingspotentieel	drink nu of binnen twee jaar
Opvoeding	Méthode traditionnelle
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black score: 92 punten

Het was een monnik van de abdij van St. Hilaire, bij Limoux, die in 1531 toevallig de productie van mousserende wijn uitvond. De Blanquette de Limoux, die in die tijd de Languedoc in verrukking bracht, werd uiteindelijk de Crémant de Limoux. Met deze laatste variant zorgt het Zuid-Franse Sieur d'Arques tegenwoordig tijdens proeverijen regelmatig voor sensatie. Met de 'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec keert het wijngoed nu bovendien een beetje terug naar zijn oorsprong. Het produceerde, zoals ook in de zestiende eeuw gebruikelijk was, een zoute mousserende wijn. De perfecte dessert begeleider!

Proefnotitie

De citroengele mousserende wijn schittert met gouden reflecties in het glas. De neus wordt gedomineerd door limoenen en witte bloemen en een fijne hint van brioche. Geleidelijk ontvouwen zich aroma's van gekonfijte gember, appel en gesuikerde grapefruit. Heerlijk melig in de mond en met een verrukkelijke romigheid. Het kenmerkende wijnsteenzuur is hier perfect in balans, zodat de crémant niet te zoet wordt.

Past perfect bij

Allerlei desserts zoals crème brûlée, moelleux au chocolat, crêpes suzette, millefeuille, île flottante of macarons.

Wijngoed

De coöperatie Sieur d'Arques is gevestigd in Limoux, dat ongeveer 25 km van Carcassonne af ligt en is een van de belangrijkste wijnproducenten in Languedoc-Roussillon, met een omvangrijk portfolio van mousserende- en niet mousserende wijnen. De in 1946 opgerichte onderneming heeft ongeveer 300 leden en omvat 2.200 ha verdeeld over meer dan 40 gemeenten.

De wijn

De Sieur d'Arques 'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec is een assemblage van 55% chardonnay, 30% chenin Blanc en 15% pinot noir. De druiven werden met de hand geplukt. Dit werd gevolgd door het persen van hele trossen en de eerste fermentatie in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De wijn werd vervolgens gedurende twaalf maanden gebotteld voor de tweede gisting en de daaropvolgende rijping. De restsuiker is 41 g/l.