Jean-Louis Denois Crémant de Limoux Tradition Extra Brut

Languedoc - Frankrijk

De Zuid-Franse Limoux is buitengewoon geschikt voor de productie van voortreffelijke mousserende wijnen. Het gebied beschikt namelijk over de hoogst gelegen wijngaarden van de Languedoc. Dit zorgt voor de koele omstandigheden waarin druiven als chardonnay en pinot noir goed gedijen en hun frisheid en finesse behouden. Logisch dat de uit een Champagnefamilie afkomstige Jean-Louis Denois zich hier helemaal thuis voelt. De volgens biologische principes gemaakte Extra Brut geldt al jaren als zijn signatuurwijn en is een bijzondere van pinot noir, chardonnay en chenin blanc. Na de eerste vergisting in eikenhouten fusten, volgt een tweede vergisting en rijping in de fles. Het resultaat is een verfijnde, romige bubbel, met tonen van steenfruit, bloemen, amandel en iets toast. Schitterend als aperitief, of bijvoorbeeld bij gerookte zalm.



Proefnotitie

Fijne mousse met in de geur getoaste tonen van de eikenhoutgisting en rijp fruit. De krachtige, droge smaak blijft lang en zuiver nahangen. Een fraaie, gerijpte mousserende wijn.

Drinken bij

Lekker als aperitief, maar ook heel geschikt bij vele voorgerechten met vis, zoals gerookte zalm.

Houdbaarheid

Vanaf de date de dégorgement ongeveer drie jaar te bewaren.

Druivenrassen

Pinot Noir, Chardonnay, Chenin Blanc

Onderscheidingen

n.v.t.	Perswijn | juni 2026: ****(*) | Fijn, subtiel
n.v.t.	Perswijn - juli 2023: **** Zeer goed | Krachtig, mooi droog, bitters, smaakvol
n.v.t.	De Grote Hamersma - maart 2023: Sterwijn | 9- | Geruststellend droog en weldadig

Persoonlijke proefnotitie

BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be