

Limoux 2022 l'instant des Cimes

DOMEIN

Het Franse wijnmakersduo Laurent Calmel en Jérôme Joseph, is een begrip in de Languedoc. Oenoloog en voormalig flying winemaker (Calmel) en voormalig sommelier en creatief brein (Joseph) werken samen onder de naam Calmel & Joseph. Het zijn micro-négociants: gepassioneerde wijnmakers die druiven en most kopen uit de beste gebieden van de Languedoc-Roussillon om daar wijn van te maken onder eigen label. Hiervoor werken ze samen met zo'n vijftig lokale, veelal biologisch werkende wijnboeren. Druiven komen uit wel vijftien verschillende herkomstgebieden. Inmiddels bezitten ze ook hun eigen wijngoed, Domaine de la Madone, in het dorp Montirat (Aude). De heren bepalen samen met grote precisie de vinificatiemethode, blend en opvoeding van elke création die hun stal verlaat.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit de Crus serie van Calmel & Joseph. Afkomstig uit het uiterste westen van de Languedoc boven 300 meter. Roquetaillade. Beste omgeving voor chardonnay in de Languedoc. Opgevoed 100% in eikenhouten vaten (demi muids van 1-2 jaar) voor 12 maanden. Klei-kalkhoudende voedingsbodem. Brilljant strogeel van kleur. Elegante neus van wit fruit (perzik) en vlier. Klein beetje brioche en kruidigheid (peper en curry). Rijkelijk mondgevoel met veel lekkere smaakjes zoals appel, anijs, boter en een lichte zout/zilte mineraliteit. Grote wijn, met vulling, structuur, bewaarpotentieel en veel lengte. Lekker mondgevoel.

DRUIVENRAS

Chardonnay 100%

GASTRONOMIE

Foie gras. Escargots. Jambon persillé. Kabeljauw. Geflambeerde gamba's. Langoustine. Kaas.



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Languedoc Roussillon

DOMEIN Calmel et Joseph

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus