vojacek wijnen

Crémant de Limoux Brut Le Jardin des Delices



DOMEIN

Domaine Les Hautes Terres ligt in Roquetaillade, in de Haute Vallée de l'Aude, waar de uitlopers van de Pyreneeën zorgen voor een uniek terroir binnen de Languedoc. Op hoogtes tot 600 meter ontmoeten Atlantische en mediterrane invloeden elkaar, wat resulteert in wijnen met opvallende frisheid, spanning en elegantie. Gilles Azam en Geneviève Garrigues bouwden hier een biologisch domein op, met wijngaarden op kalk- en mergelrijke bodems die de wijnen hun kenmerkende spanning, fraîcheur en mineraliteit geven. In de kelder kiest men voor een pure, ingetogen aanpak waarbij terroir en druif centraal staan. Het resultaat zijn karaktervolle wijnen die de charme van Zuid-Frankrijk combineren met de finesse en fraîcheur van een koeler klimaat. Origineel, energiek en bijzonder gastronomisch inzetbaar.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Met Le Jardin des Délices toont Domaine Les Hautes Terres zijn absolute meesterschap in mousserende wijnen. Deze bijzondere Crémant de Limoux wordt gemaakt van chardonnay, chenin blanc en mauzac afkomstig van hooggelegen, biologisch bewerkte wijngaarden tussen 450 en 600 meter hoogte in de Haute Vallée de l'Aude. De combinatie van hoogte, kalkrijke bodems en verkoelende invloeden zorgt voor een uitzonderlijke frisheid en spanning. De wijn onderscheidt zich door een unieke opvoeding volgens het solera-principe, waarbij meerdere jaargangen geleidelijk worden samengebracht. Na een lange rijping ontwikkelt hij een indrukwekkende complexiteit zonder z'n precisie en levendigheid te verliezen. In de neus verfijnde aroma's van citrus, rijpe appel, gedroogde bloemen, brioche, geroosterde noten en kalkachtige mineraliteit. De smaak is droog, energiek en gelaagd, met een uiterst fijne mousse, frisse zuren en een lange, complexe afdronk. Een gastronomische Crémant met de allure van grote champagne, maar met een geheel eigen identiteit afkomstig uit het unieke terroir van Limoux.

DRUIVENRAS

Chardonnay, Chenin en Mauzac

GASTRONOMIE

De verfijnde mousse, frisse zuren en complexe aroma's maken Le Jardin des Délices tot een uitstekende gastronomische begeleider. Heerlijk als aperitief, maar ook bij oesters, coquilles, kreeft, sushi en verfijnde visgerechten. Combineert ook prachtig met gevogelte, romige sauzen, truffelgerechten en rijpe kazen zoals Comté of Beaufort.

BEWAARTERMIJN 2026-2029 afhankelijk van degorgement

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Les Hautes Terres

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL -