



ACQUISTATO IL

"Le Moulin" Blanquette de Limoux Brut

s.a.

Finezza e persistenza



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Languedoc-Roussillon

Uve 90% Mauzac, 10% Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione metodo classico dalla non troppo lunga sosta sui lieviti. Buon dosaggio che permette l'abbinamento su tutta la tavola.

Sensazioni Freschezza negli aromi di mela verde, di fiori di acacia e di albicocche.

Immagina di sorseggiare un calice di bollicine raffinate e insolite. Sotto al sole caldo e ristoratore della Francia meridionale. Benvenuti nel cuore della Languedoc-Roussillon, una regione che incanta con i suoi paesaggi mozzafiato, le città medievali ricche di storia e una tradizione enologica millenaria. Proprio qui, tra colline dolci e vigneti baciati dal sole, nasce il Blanquette de Limoux Le Moulin Brut di Domaine J. Laurens. La Languedoc-Roussillon è una terra ricca di contrasti, dove il clima mediterraneo si fonde con l'influenza dell'Oceano Atlantico e dei Pirenei. Un terroir variegato, caratterizzato da suoli calcarei, argillosi e ghiaiosi, che conferisce ai vini una complessità unica. Il Blanquette de Limoux è una denominazione di origine controllata (AOC) situata proprio nel cuore della Languedoc-Roussillon. Prevede l'utilizzo di vitigni specifici, tra cui principalmente il Mauzac, lo Chardonnay e lo Chenin Blanc. Le Moulin Brut, proposto qui da Domaine J. Laurens, nasce da un blend di Mauzac (90%) e Chardonnay (10%) ed è prodotto con il metodo tradizionale. La rifermentazione in bottiglia, seguita da un lungo periodo di affinamento sui lieviti, permette di ottenere un vino spumante di grande finezza e persistenza. Colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi di mela verde, fiori di acacia e albicocche, che si fondono in un bouquet elegante e raffinato. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole acidità e un finale lungo e persistente. Vino estremamente versatile, si abbina bene a diverse preparazioni. Ideale come aperitivo, può accompagnare anche piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

Nella suggestiva regione del Limoux, nel cuore della Languedoc-Roussillon, sorge il Domaine J. Laurens, un'azienda vinicola che incarna perfettamente l'equilibrio tra tradizione e innovazione. Situata a La Digne d'Aval, questa piccola perla enologica si estende su 13 ettari di vigneti, dove vengono coltivate uve autoctone, come il Mauzac, e varietà internazionali come lo Chardonnay, lo Chenin Blanc e il Pinot Noir. Con una produzione annua di circa 130.000 bottiglie, il Domaine J. Laurens si è ritagliato un posto di rilievo nel panorama vitivinicolo regionale, grazie a vini che uniscono qualità eccelsa e accessibilità. La storia di questa azienda è tanto affascinante quanto insolita. Dietro le sue etichette si nasconde Jacques Calvel, un ex ingegnere informatico originario della regione che, al momento del pensionamento, ha deciso di reinventarsi come vignaiolo. Con passione e dedizione, Calvel ha ereditato un'azienda già ben avviata, plasmata in precedenza da Michel Dervin, un esperto "champagnard" che ha portato con sé il know-how della Champagne. Grazie a questa solida base, Calvel ha potuto concentrarsi su ciò che conta davvero: produrre bollicine di altissima qualità, rispettando la secolare tradizione del Limoux, zona nota per essere la culla dello spumante francese, addirittura antecedente alla stessa Champagne. I vini di J. Laurens sono apprezzati per il loro buon rapporto qualità-prezzo e per la piacevolezza. Bollicine eleganti, ben bilanciate e facili da bere, che conquistano sia gli esperti che i neofiti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese