



ACQUISTATO IL

Crémant de Limoux AOP Brut

s.a.

Autenticità francese, bollicine d'emozione

Nel cuore della Haute Vallée de l'Aude, a pochi chilometri da Carcassonne, nasce un'eleganza effervescente che parla la lingua del sud di Francia. Il Crémant de Limoux La Baume è il risultato di un savoir-faire antico, raffinato in una versione moderna e brillante. Un blend perfettamente bilanciato di Chardonnay, Pinot Noir, Chenin e Mauzac dà vita a una bollicina fine e persistente, dal colore oro chiaro e dal profumo delicato di limone e mandorla dolce. Al palato conquista con la sua freschezza vivace e un equilibrio morbido che invita al sorso successivo. È lo spumante ideale per un aperitivo sofisticato, per accompagnare pesce, frutti di mare o piatti leggeri, ma anche per dare luce a un intero pasto. Il suo carattere elegante e la struttura armoniosa ne fanno un'alternativa intelligente allo Champagne, con il fascino autentico del terroir di Limoux. Servilo a 6-8 °C e lasciati avvolgere da un'esperienza che unisce tradizione, freschezza e pura gioia francese.

Fondata nel XIX secolo nel cuore della Linguadoca, Vignobles La Baume è una delle realtà più rappresentative del nuovo volto enologico del sud della Francia. Tra colline soleggiate e brezze oceaniche, la tenuta combina tradizione artigianale e innovazione tecnica, con un'attenzione costante alla sostenibilità e all'espressione autentica del terroir. I suoi vini nascono da un mosaico di vitigni autoctoni e internazionali, coltivati con cura e vinificati per valorizzarne purezza ed eleganza. Dalle bollicine del Crémant de Limoux ai rossi strutturati e ai bianchi fragranti, ogni bottiglia firmata La Baume racconta la passione di una cantina che ha fatto della modernità francese la propria firma distintiva.

La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo e oceanico

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Languedoc-Roussillon

Uve chardonnay 50%, pinot nero 20%, chenin 20%, mauzac 10%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura delle uve intere seguita da vinificazione a 18 °C in vasche termoregolate. Invecchiamento in vasche. Dopo l'assemblaggio, la chiarificazione e la filtrazione, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare su doghe per 12 mesi.

Sensazioni Oro chiaro Profumo: Pulito, con note di limone e mandorla dolce. Sapore: Morbido, molto rinfrescante, con un delicato equilibrio. Finale morbido.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821