

Land:	Frankrijk
Naam:	Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Tête de Cuvée
Jaartal:	2016
Producent:	J. LAURENS
Wijnkleur:	wit
Wijnstijl:	droog sprankelend met ronde mousse
Oorsprong:	AOC Crémant de Limoux
Druivensoorten:	60% chardonnay, 30% chenin, 5% mauzac, 5% pinot noir
Wijnstokken:	5 – 15 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	méthode traditionnelle met 12 – 21 maand 'sur lie'
Alcoholgehalte:	12%
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	3 jaar
Karafferen:	nee



Schuimwijn afkomstig uit de streek van Limoux. De wijngaarden liggen op een plateau vlakbij Carcassonne dat zo'n 400 tot 500 meter boven het zeeniveau ligt. Dat geeft een wat koeler klimaat en frissere wijnen met goede zuren en die heb je nodig om een goede Crémant te maken.

Michel Dervin, een gepassioneerde Champagne maker, was tijdens de jaren 80 eigenaar van dit begeerde wijndomein en zette het op de wereldkaart. De in Limoux geboren Jacques Clavel kocht de wijngaard in 2002. Met de hulp van Michel Dervin en Henri Albrus, de wijnmaker, besloot Clavel de wijngaarden en het materiaal van dit wijndomein te renoveren en daarmee de kwaliteit en de stijl van de wijn nog te verbeteren. De laatste jaren wordt er hard gewerkt om alles biologische te bewerken. Het is hét alternatief voor Champagne! Alleen in de goede jaren wordt deze Crémant gemaakt, vandaar dat er altijd een jaartal vermeld staat op het etiket.

Een zeer frisse en ronde smaak met in de neus impressies van vers gebakken appels met toetsen van de brioche zoals in de Chagnagnestreek. De belletjes zijn piepklein en de mousse is zacht en rond. De wijn is heerlijk brut met geuren van appels en citrus. Deze perfecte schuimwijn heeft veel finesse!