



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Herpe*

# BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

## SCHEDA TECNICA

Il Blanquette de Limoux Brut di Paul Herpe nasce sulle colline di Languedoc, ai piedi dei Pirenei, in Francia.



### TIPOLOGIA

Spumante



### DENOMINAZIONE

Blanquette de Limoux AOC



### UVAGGIO

mauzac 90%,  
chenin 10%



### EVOLUZIONE

2 anni



### GRADO ALCOLEMICO

12% vol.



### TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



### CALICE

stretto





# BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino con perlage fine e persistente;
-  al naso si apre con delicati profumi di frutta e fiori gialli;
-  al palato risulta fresco, dotato di grande eleganza e di una morbidezza unica.

freschezza  
85%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
95%

## VINIFICAZIONE

-  Il Blanquette de Limoux Brut di Paul Herpe nasce sulle colline di Languedoc, ai piedi dei Pirenei, in Francia. Prodotto con uve a bacca bianca mauzac e chenin, dopo i processi classici di vinificazione, la presa di spuma avviene per rifermentazione in bottiglia, secondo Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti.
- 

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo blend di mauzac e chenin blanc è un vino elegantissimo e cremoso, e predilige piatti dotati di morbidezza e untuosità accompagnati da un condimento non troppo carico. Ottimo con aperitivi, antipasti, risotti di mare e di verdure, preparazioni di pesce e carni bianche.

- **UN VINO CREMOSO**
- **ELEGANTE**
- **PIATTI DELICATI**

## RISOTTO DI PESCE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Si caratterizza per la sua freschezza, eleganza e per il profumo delicato, lo consigliamo con un piatto morbido e delicato come il risotto ai frutti di mare.



## BRANDADE DI MERLUZZO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La freschezza e la bollicina fine sono perfette per contrastare la morbidezza del piatto, mentre i profumi delicati si sposano con grande soddisfazione.



# LA CANTINA

A Narbonne, nella regione Languedoc-Roussillon, tra il Rodano e i Pirenei, sorge la Maison Paul Herpe et Fils.

Fondata nel lontano 1919, si tratta di una tra le più importanti e antiche cantine del Sud della Francia, territorio tra i più rinomati ed estesi per quanto riguarda la produzione vinicola e il relax.

La Languedoc-Roussillon deve la sua fama alla sua caratteristica e piacevole atmosfera mediterranea, ai suoi variegati paesaggi, racchiusi tra mare e montagna, a pochi passi dalla Spagna.



La diversità di territori e climi, permette ai suoli di sviluppare caratteristiche uniche e particolarmente favorevoli all'allevamento della vite, per la produzione di vini di qualità. In queste zone sono presenti bianchi, rossi, rosati e i famosi Vin Doux Naturel, vini dolci naturali come l'AOC Banyuls. In 90 anni di attività vitivinicola, basata sull'amore per il territorio e il rispetto della tradizione, la cantina Paul Herpe et Fils vanta l'esperienza di ben 3 generazioni. In favore della continua ricerca della qualità e dell'espressione territoriale, la Maison, da sempre integra la pratica tradizionale con sperimentazioni e metodi moderni che l'hanno portata in questi anni a produrre vini eccellenti, apprezzati in tutto il mondo.

L'azienda produce differenti tipologie di vini, provenienti dai due vigneti di proprietà, Château Couderc e Le Clos des Oliviers, offrendo prodotti rappresentativi come l'AOC Minervois, Fitou e Corbières, Blanquette de Limoux e l'AOC Banyuls.



Il villaggio arroccato sulla collina di Roussillon che da il nome alla regione

## LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

### REGIONE POLITICA

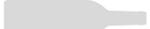


### REGIONE ENOLOGICA



### PRODUZIONE

 230.000 hr vitati

 15.000.000 hL vino

### **DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, DALLA QUANTITÀ DEL PASSATO ALLA QUALITÀ DEL PRESENTE E DEL FUTURO**

La regione Languedoc-Roussillon si trova a sud della Francia e si affaccia sul Mediterraneo: è una delle regioni più estese e produttive di tutta la Francia (oltre un terzo di tutto il vino nazionale), con una produzione che negli ultimi anni sta sempre più puntando sulla qualità.

La regione vinicola, sede di diverse AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) è suddivisa in due zone distinte: la Languedoc, più a est, prevalentemente pianeggiante e il Roussillon, più a sud vicino ai Pirenei.



*Colline coltivate a ridosso del mare a Collioure dove si intravede il paesaggio intervallato di roccia e arbusti mediterranei (garrigues)*

## LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

Il **clima** è mediterraneo e caldo, sulla costa sud della Francia infatti troviamo uno dei microclimi più favorevoli per la coltivazione della vite, anche se non mancano alcune zone piuttosto fresche, come le colline del Minervois e del Limoux, dove le temperature sono più basse grazie all'altitudine leggermente superiore.

I **terreni** sono maggiormente calcarei, scistosi e sassosi, che formano le caratteristiche garrigues, un paesaggio roccioso intervallato da una rigogliosa macchia mediterranea.

In questi terreni syrah e carignan crescono bene e danno vini ricchi di struttura, tannini e sapidità.

Nelle pianure invece i terreni sono alluvionali e fertili e si coltivano principalmente grenache, cinsault e muscat, ottenendo vini più ricchi di alcol.



Vigneti durante l'estate vicino alla città di Montpellier

## LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON



### SOTTOZONE

- Limoux
- Collioure Banyouls
- Côtes de Roussillon
- Côtes de Roussillon Villages
- Corbières
- Minervois
- Coteaux du Languedoc
- Costière de Nîmes

### VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Viognier
- Grenache
- Syrah
- Carignan

La maggioranza del vino prodotto nella regione appartiene alla categoria Vins de Pays, ma si contano numerose sottozone enologiche, ognuna delle quali produce vini con caratteristiche uniche.

Fra queste, le più produttive sono **Corbières** e **Coteaux du Languedoc**, dove si vinificano principalmente in rosso uve rosse autoctone e internazionali. Interessante è anche la zona di **Limoux**, dove si producono ottime bollicine: il crémant e il blanquette de Limoux con metodo classico) ma anche un ottimo l'ancestrale prodotto con méthode rurale.

I vini più caratteristici della regione sono i **vins doux naturels**, prodotti con la fortificazione del mosto tramite aggiunta di alcool (un processo detto *mutage*).



Il villaggio di Gruissan, nel dipartimento di Aube

## PAYS D'OC

La vigna è onnipresente in Occitania, dal Rodano ai Pirenei, e il vigneto della **denominazione geografica** Pays d'Oc è cresciuto con l'obiettivo di un'alleanza perfetta tra i vitigni e il territorio. Attraversare le zone enologiche rientrano in questa denominazione porta alla scoperta di monumenti storici importanti come il Pont du Gard, il Canal du Midi, la Cité di Carcassonne e un florilegio di abbazie dentro alla moltitudine di villaggi dell'anno Mille detti *circulades* perchè cresciuti con un agglomerato circolare attorno a una chiesa o un castello.

In questo paesaggio modellato dalla vite fin dalla notte dei tempi si trovano quattro dipartimenti vitivinicoli:

- Gard
- Hérault
- Aude
- Pirenei-Orientali



Pont du Gard



Vigneti a Carcassonne



*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**