

BALLERINE

2013

AOP Crémant de Limoux

Créations



Présentation

Ballerine est un hommage à l'élégance et à la grâce et fait référence à la danseuse de l'Opéra de Paris. La forme de l'étiquette fait référence à la pointe d'un chausson de danse. Elle reflète les contrastes du terroir de Limoux, son altitude et la combinaison des influences méditerranéennes avec la proximité des montagnes pyrénéennes. C'est à Limoux que sont nés les premiers vins mousseux à l'abbaye de Saint-Hilaire (1531).

Le millésime 2013 est un millésime d'exception qui tire sa subtilité et la qualité de ses moûts d'un ensemble de paramètres exceptionnels, dont des phénomènes climatiques sans précédent.



Vinification & élevage

Ce Crémant est un assemblage de Chardonnay, Chenin et Pinot noir. La subtilité de la Ballerine 2013 provient des conditions climatiques sans précédent qui ont eu lieu en 2013. Celles-ci ont permis de préserver l'acidité, le pH, la finesse, l'intensité et la fraîcheur des arômes. En effet, un printemps pluvieux, qui a repoussé d'un mois la date des vendanges, et un été ensoleillé ont offert des conditions exceptionnelles pour obtenir des vins effervescents d'une qualité remarquable dans le Limouxin. " Les raisins blancs sont délicatement pressés afin de ne conserver que les jus les plus qualitatifs. Les moûts sont ensuite transférés dans des cuves inox thermorégulées pour un débouillage à froid. La fermentation alcoolique dure une dizaine de jours, entre 16 et 18°C. Les vins blancs sont ensuite assemblés avec le pinot noir. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en bouteille pour un élevage de 36 mois sur ses lies. Le vin subit ensuite plusieurs semaines de remuage avant le dégorgement.



Notes de dégustation

Issue du mariage des cépages Chardonnay, Chenin et Pinot Noir, la cuvée offre une couleur brillante, rosée, aux reflets vifs où s'épanouissent de fines bulles. Cette couleur brillante est inspirée par le coucher de soleil vu du toit de l'Opéra de Paris. Les bulles sont délicates, pétillantes et persistantes. Le nez est généreux et complexe. Il révèle des notes de fruits rouges ainsi que de fleurs printanières. Le vin est précis et élégant, et les saveurs reflètent les arômes perçus au nez dans une corbeille généreuse de fruits rouges sur un lit de brioche. La finale est très longue et riche avec des notes sucrées et crémeuses.

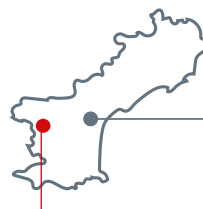
A déguster entre 15 et 16°C avec des viandes rôties ou grillées, tajine de poulet ou fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/ballerine



Encépagement

Chardonnay, Chenin, Pinot noir



Narbonne

Limoux



GÉRARD BERTRAND