

CODE ROUGE

AOP Crémant de Limoux

Créations



Presentación

Este vino procede exclusivamente de los terruños ubicados en los climas oceánicos de Limoux. Code Rouge es una oda a la excelencia y un homenaje al Primer Brut del Mundo elaborado por los monjes de la Abadía de Saint Hilaire cerca de Limoux. Este "blanc de blancs", elaborado con chardonnay, chenin y mauzac, brinda una expresión fina y elegante del terruño en altitud que lo vio nacer. Este vino espumoso reúne todas las características de los vinos Gérard Bertrand: el emblemático color rojo de la botella y los símbolos alfa y omega, que aluden al ciclo natural que se renueva sin cesar, de ahí la denominación de "Brut Eternel".



Vinificación & Crianza

La vendimia se realiza a mano y las uvas se transportan en comportas. Seguidamente se lleva a cabo un prensado directo con una prensa neumática que permite eliminar los mostos de prensa mediante la extracción del 30 al 40 % de los mismos sin desmenuzados. Se lleva a cabo un cuidadoso desfangado de los mostos y, a continuación, se efectúa una fermentación alcohólica a temperatura controlada de 18° C. Dependiendo de la cosecha, también se puede realizar una fermentación maloláctica. Se procede a un ensamblaje muy preciso de los diferentes terruños y variedades con un embotellado a lo largo del mes de enero para favorecer la formación de espuma. Crianza en rimas durante al menos 12 meses.



Notas de cata

Capa muy pálida, casi cristalina con finas burbujas.

Nariz floral con presencia de notas de pera, cítricos y fruta fresca.

Boca fresca y mineral. Code Rouge es un "blanc des blancs" fino, elegante y refinado.

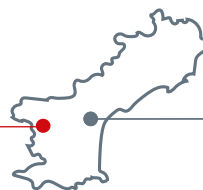
Disfrutar en el aperitivo, con sushi o pescado en salsa, con queso de cabra fresco o macedonia de fruta fresca aromatizada con albahaca.



Variedades de uva

Chardonnay, Chenin, Mauzac

Limoux



Narbonne

