

# 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.

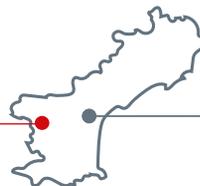
**Disfrutar en el aperitivo, con sushi o pescado en salsa, con queso de cabra fresco o macedonia de fruta fresca aromatizada con albahaca.**



### Variedades de uva

Chardonnay, Chenin, Mauzac

Limoux



Narbonne

