

Crémant de Limoux Brut

[krémant d limů bryt]

vinařství / winery CHATEAU MARTINOLLES

[šató martinol]

Francie, oblast / region Languedoc, podoblast Limoux

[langedok, limů]

Limoux je považováno za kolébku šumivých vín (1544), odkud techniku později převzal mnich Dom Pérignon. Region kombinuje teplé středomořské klima s chladivým vlivem Pyrenejí. Château Martinolles je součástí vinařství Paul Mas a jeho vinice jsou certifikovány Terra Vitis.

Pro Blanquette de Limoux se používá tradiční odrůda Mauzac, zatímco Crémant de Limoux je tvořen odrůdami Chardonnay, Pinot Noir a Chenin Blanc.

Limoux is considered the birthplace of sparkling wine (1544), with the method later adopted by the monk Dom Pérignon. The region combines a warm Mediterranean climate with the cooling influence of the Pyrenees. Château Martinolles is part of the Paul Mas wine family, and its vineyards are certified by Terra Vitis.

Blanquette de Limoux is made from the traditional Mauzac grape, while Crémant de Limoux uses Chardonnay, Pinot Noir, and Chenin Blanc.

Apelace/appellation: AOC Crémant de Limoux

Odrůda/variety: 60% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Pinot noir, 10% Mauzac



Popis/description: **Elegantní, suchý sekt s jemným perlením, vyrobený klasickou metodou druhotného zrání v láhvi. Svěží aroma s medu, akátu a citrusů. Ovocná chuť s dlouhou dochutí.** / *An elegant, dry sparkling wine with fine bubbles, produced using the traditional method with secondary fermentation in the bottle. Fresh aromas of honey, acacia, and citrus. Fruit-driven palate with a long finish.*

Podávat při/serving temperature: **6-8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **aperitiv, těstoviny s jemnými omáčkami, lehká letní jídla / aperitif, pasta with delicate sauces, light summer dishes**

Klima/climate: teplé středomořské klima s výrazným vlivem Pyrenejí – teplé dny, chladné noci a vyšší vlhkost / *warm Mediterranean climate with a strong Pyrenean influence – warm days, cool nights, and higher humidity*
Půda/soil: lehce jílovito-vápenitá, s občasou štěrkovitou strukturou / *light clay-limestone with occasional gravelly texture*

Nadmořská výška/altitude: 200 – 400m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku, druhotné kvašení v láhvi metodou „champenoise“ / *primary fermentation in stainless steel tanks, secondary fermentation in the bottle using the traditional (champenoise) method.*