

J. Laurens Blanquette de Limoux

Frankrike / Languedoc-Roussillon



Domaine J. Laurens ligger i landsbyen La Digne d'Aval i Sør-Frankrike, bare noen kilometer fra Limoux og et steinkast fra den berømte middelalderbyen Carcassonne.

Grunnlegger Michel Dervin kom opprinnelig fra Champagne-regionen, men kjøpte vinmarker her på 80-tallet. Han så muligheten for å lage musserende av høy kvalitet til en god pris. Han kunne gjenkjenne det kalkrike jordsmonnet og de kjølige nettene som han var vant til i Champagne.

I 2002 kjøpte dagens eier Jacques Calvel eiendommen. Han investerte i vinmarkene og oppgraderte produksjonen. I dag er fasilitetene moderne med en klar filosofi. Kvalitet i alle ledd og samtidig alltid miljø i fokus.

Eiendommen har i dag et areal på ca 30 hektar.

Vinmarkene for Cremant produksjonen ligger i et område kalt Terroir d'Autan. Dette er skjermet fra øst og vest av to små fjellområder, Corbières og Chalabrais. Her råder det et varmt og tørt klima med kjølige netter, noe som gjør at druene utvikles langsomt og får en karakteristisk friskhet, ideelt for musserende viner.

Mauzac-druene høstes tidlig for å oppnå en tørrere vin med høyere syre og friskhet.

Akkurat som i Champagne, kommer druene fra kalkrik jord.

Type	Musserende
Produsent	J. Laurens
Druetyper	90% Mauzac, 10% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell metode. Ligget 12 måneder på bunnfallet.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8 g/l Syre: 6,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Frisk duft av grønne epler, acaciablomster og aprikos på duft med lette toastaromaer. En frisk og ballansert vin som er ideel til aperitif eller i kombinasjon med lette retter av grønnsaker, fisk og lyst kjøtt.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12380201	5420880	kr. 189,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>