

Paul Mas Prima Perla

Crémant de Limoux

Land	Frankrijk
Type	Schuimwijn & champagne
Kleur	Wit
Ligging	mediterraan klimaat met oceaainvloeden hoogte: 250 tot 280 meter
Eigenaar	Domaines Paul Mas
Oppervlakte	
Bodem	klei-kalk-grond
Gemiddeld rendement	4400 pieds/ha
Druivensoorten	60% chardonnay, 20% chenin, 10% pinot noir en 10% mauzac
Leeftijd van de wijngaard	
Bewaarpotentieel	Deze crémant laat zich drinken als aperitief maar begeleidt ook uw visgerechten voor een verfijnde maaltijd.
Cultuur	Oogst: manueel
Vinificatie	Persing van de volledige druiven met pneumatische persen. Débourage bij lage temperatuur (8°C). Controle van de gistingstemperaturen (18°C). Traditionele methode met eerste gisting in kuipen gevolgd door een tweede gisting op flessen (prise de mousse). De flessen rusten gedurende ten minste 14 maanden 'sur lattes' in geklimatiseerde kelders. Drie maanden voor de commercialisering wordt overgegaan tot de ontgisting van de flessen en wordt de doseringslikeur toegevoegd.
Rijping	
Beschrijving	Kleur: lichtgeel, met een delicate mousse van fijne dansende belletjes. Neus: intens en verfijnd, met aroma's van honing en acacia in combinatie met subtiele noten van gekonfijte citrusvruchten. Smaak: prachtige harmonie, voortreffelijk evenwicht tussen zoet en zuur. De aroma's in de neus komen terug in de lange en aanhoudende afdronk.
Nota	
Gastronomie	

