



Pure Altitude Sauvignon Blanc

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat onder invloed van de Middellandse Zee. De wijnranken zijn 30 jaar geleden aangeplant en liggen op een hoogte van 400 meter met overwegend klei- en kalksteenbodems. Ze behoren tot de oudste wijngaarden in de Limoux.

VINIFICATIE: De most wordt drie weken lang gestabiliseerd op 4°C en dagelijks geroerd voor maximale extractie, gevolgd door drie weken vergisting op 15°C. Daarna rijpt de wijn 'sur lie' tot de botteling.

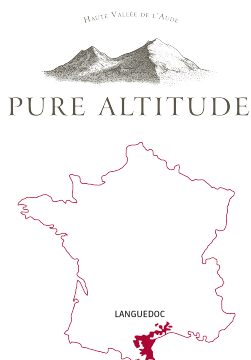
DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Expressieve neus met aroma's van groene asperges en citrus met vegetale tonen van verse kruiden en grapefruit in de afdrank. Aangenaam fris en aromatisch met een mooie balans.

SERVEERSUGGESTIE: Toegankelijke wijn met een goede zuurgraad, die geschikt is voor elke gelegenheid of om te serveren bij vis, salades en lichte gerechten.

WEETJE: De IGP Haute Vallée de l'Aude in de Limoux dankt zijn naam aan de rivier de Aude, die uit de Pyreneeën stroomt en de wijngaarden doorkruist. Met de nabijheid van de Pyreneeën is het een van de koelste klimaten in de Languedoc.



Pure Altitude is gelegen in de IGP Haute Vallée de l'Aude in de Limoux. Deze indrukwekkende wijnregio in het westen van de Languedoc staat bekend om zijn rijke wijncultuur en lange wijnmaaktraditie. Het gunstige klimaat en de diverse bodemtypen biedt Limoux de ideale omstandigheden voor het verbouwen van druiven van uitzonderlijke kwaliteit. De wijngaarden van Pure Altitude bevinden zich op een hoogte van 400 meter. Het terroir is uniek, met overwegend klei- en kalksteenbodems die een hoge mate van waterretentie mogelijk maken en ervoor zorgen dat de wijnstokken niet te veel last hebben van waterstress. Met de nabijheid van de Pyreneeën is het een van de koelste klimaten in de Languedoc. De afwisseling van warme en zonnige dagen met koele nachten zorgt voor evenwichtige, zuivere wijnen met grote finesse.