



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



BRUT GOLD RESERVE

BLEND N° 4

Blanquette de Limoux

2016



TIERRA

Suelo arcilloso-calcáreo

CEPAS

Mauzac 85 %

Chardonnay 15 %

VINIFICACIÓN

El rendimiento está limitado a 55l/h (*por 70 autorizado*), uva cosechada el 100% a mano.

El vino Baron Maxime esta vini cado según el « **Método Tradicional** » donde la segunda fermentación (*toma de mousse*) se hace dentro de la botella.

Crianza en rimeros durante 9 a 12 meses. Dosage del licor de expedición a 10g/l en el momento del degüelle.

DÉGUSTACIÓN

Sus burbujas son vivas y nas. La or de acacia domina, acompañada de una nota sutil de cítricos.

Gusto suave, agradable y fresco.

Néctar ideal para el aperitivo (*seco o en coctel*), la blanquette de Limoux Baron Maxime puede también acompañar un pescado (*trucha, luciopercas*) o mariscos (*cangrejo, camarones, centolla...*)