



Summum LIMOUX AOC

Cépages :

90% Chardonnay, 10% Chenin

Origines :

Limoux, haute vallée soit ± 600 m d'altitude, en direction des Pyrénées. Exposition nord-ouest. Production 35 hl/ha.

Vinification :

Après vendange manuelle, pressoir pneumatique et fermentation à basse température en barriques. Séjour de ± 15 mois en fût neuf de chêne français avec bâtonnage.

Conservation :

Grand vin blanc à attendre de 3 à 5 ans. Plus jeune, il vous donnera tout son fruit. Il vous étonnera également après 10 ans de patience.

Robe :

Or intense et brillant.

Nez :

Fleurs blanches, agrumes, fruits à noyaux : pêche, abricot. Notes d'ananas, également fragrance de brioche, de beurre, de fruits secs, de grillé se développant avec le vieillissement.

Bouche :

Grasse, ample, longue, tout en finesse et complexité.

Suggestions :

Homard à l'armoricaine, gratin d'huîtres, grande volaille tels chapon, oie, ... Servir à 14°C.

Grape varieties :

90% Chardonnay, 10% Chenin

Origin :

Limoux, high valley (± 600 m high) towards the Pyrénées. North-east exposure. Production : 35 hl/ha.

Vinification :

Manual harvest, pneumatic press and cold temperature fermentation in barrels. The wine remains ± 15 months in French oak vats.

Conservation :

First class white wine (3 to 5 years' wait before drinking). The taste of its fruit can be fully enjoyed if drunk younger. Astonishing after ten years.

Colour :

Intense and glittering gold.

Bouquet :

White flowers, citrus fruit, stone fruit (peach, apricot). Touch of pineapple, fragrance of brioche, butter, dry fruit and toasted flavour which gets stronger as the wine gets older.

Palate :

Rich, large, long, delicate and complex.

Serving suggestions :

Serve with lobster "à l'armoricaine", grated oysters, poultry like capon, goose, ... To be served at 14°C.

Bedruiving :

90% Chardonnay, 10% Chenin

Herkomst :

Limoux, hoge vallei (± 600 m hoogte) richting de Pyreneeën. Noord-oost expositie. Productie van 35 hl/ha.

Vinificatie :

Na handmatige wijnoogsten, luchtpers en lage temperatuur gisting in fusten. Verblijf van ± 15 maanden in nieuwe franse eiken fusten.

Bewaring :

Top witte wijn. Kan nog 3 tot 5 jaar rijpen. Jonger gedronken geeft deze wijn al zijn fruitige smaak. Na 10 jaar zal hij u ook zeker verbazen.

Uitzicht :

Intens goud en helder.

Neus :

Witte bloemen, citrusvruchten, steenvruchten (perzik, abrikoos). Smaak van ananas, brioche, boter, droge vruchten en een geroosterde welriekendheid die sterker wordt als hij ouder wordt.

Mond :

Rijk, wild, volmondig, zeer verfijnd en complex.

Suggesties :

Zee kreeft op z'n Armoriaans, oesters "au gratin", grote gevogelte zoals kapoen, gans, ... Te drinken op 14°C.

Rebsorten :

90% Chardonnay, 10% Chenin

Herkomst :

Limoux, Tallage im ca 600 m Höhe im richtung Pyrenäen, Ausrichtung Nord-West. Ertrag 35 Hl/ha.

Vinifikation :

Handlese. Pneumatische Pressung und Gärung im Barrique bei niedrigen Temperaturen. Ca 15 Monate Lagerung in kleinen, französischen Eichenholzfässern mit regelmäßiger Heferührung.

Halbbarkeit :

Großer Weißwein im 3 bis 5 Jahre trinkreif. Vorher wird er seine ganze Frucht präsentieren. Nach 10 Jahren Geduld wird er Sie überraschen.

Farbe :

Glänzendes kräftiges Gold.

Nase :

Weißer Blüte, Zitrusfrüchte, Kernobst : Pfirsich, Aprikose. Ananasnoten, mit der Reifung entfaltet der Wein auch Aromen von Brioche, Butter, getrocknetem Obst und Gegrilltem.

Mund :

Kräftig, gehaltvoll und lang, elegant und komplex.

Serviertorschläge :

Hummer "à l'Armoricaine" (flambiert mit Calvados), gratinierte Austern, große Geflügel wie Kapaun, Gans, ... Serviertemperatur : 14°C.