

Limoux blanc 2024 Louis

DOMEIN

Domaine Les Hautes Terres ligt in Roquetaillade, in de Haute Vallée de l'Aude, waar de uitlopers van de Pyreneeën zorgen voor een uniek terroir binnen de Languedoc. Op hoogtes tot 600 meter ontmoeten Atlantische en mediterrane invloeden elkaar, wat resulteert in wijnen met opvallende frisheid, spanning en elegantie. Gilles Azam en Geneviève Garrigues bouwden hier een biologisch domein op, met wijngaarden op kalk- en mergelrijke bodems die de wijnen hun kenmerkende spanning, fraîcheur en mineraliteit geven. In de kelder kiest men voor een pure, ingetogen aanpak waarbij terroir en druif centraal staan. Druivenrassen als mauzac, chenin blanc, chardonnay en malbec krijgen alle ruimte om hun herkomst te tonen. Het resultaat zijn karaktervolle wijnen die de charme van Zuid-Frankrijk combineren met de finesse en fraîcheur van een koeler klimaat. Origineel, energiek en bijzonder gastronomisch inzetbaar.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Louis is de signatuurwijn van Les Hautes Terres en laat perfect zien waarom Limoux tot de meest onderschatte witte wijngebieden van Frankrijk behoort. Afkomstig van hooggelegen percelen (450-600 meter) op kalkrijke klei- en zandsteenbodems met fossiele afzettingen, combineert deze wijn de rijpheid van chardonnay met de spanning en mineraliteit van chenin blanc. De druiven worden biologisch geteeld, met de hand geoogst en afzonderlijk gevinifieerd. Na spontane vergisting volgt een rijping van tien maanden in grote, neutrale eikenhouten vaten, waardoor de wijn extra diepgang krijgt zonder dat het hout de hoofdrol opeist. In de neus verfijnde aroma's van witte bloemen, kweeper, abrikoos, citrus en rijp steenfruit. De smaak is intens en gelaagd, met een prachtige balans tussen rijp fruit, levendige zuren en kalkachtige mineraliteit. Strak, precies en energiek, maar tegelijk met voldoende ronding en diepgang. Een karaktervolle Limoux die qua stijl eerder doet denken aan een grote Loire-wijn of witte Bourgogne dan aan de klassieke, mediterrane Languedoc.

DRUIVENRAS

Chardonnay en Chenin

GASTRONOMIE

De combinatie van rijp fruit, verfijnde zuren en kalkachtige mineraliteit maakt dit tot een uitstekende begeleider van gegrilde of gebakken vis, coquilles, kreeft en andere schaal- en schelpdieren, maar ook bij gevogelte, kalfsvlees of risotto met paddenstoelen. Combineert ook prachtig met romige sauzen, rijpere geitenkaas en Comté.



BEWAARTERMIJN 2026-2030

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Les Hautes Terres

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL -