

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX

JEAN BAPTISTE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Chardonnay : 90%
Chenin blanc : 5%
Mauzac blanc : 5%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Pauligne, Limoux

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débouillage en 1 nuit par le froid
1ère fermentation en cuve thermorégulée avec contrôle des températures
Dégustation, assemblage des différents cépages
Tirage (remplissage des bouteilles vides)

ÉLEVAGE

Sur lattes pendant 9 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

ANALYSE

Alcool : 12°
Acidité totale : 4.5
Sucre : 9g

DÉGUSTATION

Cette cuvée s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, de vanille avec des notes de pain grillé. Une bulle très fine anime une bouche fraîche bien équilibrée, gouleyante. La finale, d'une rare finesse laisse des parfums de fruits blancs persistants.

CONSOMMATION

Clafoutis, crêpes, pébradous (gâteaux au poivre de Limoux).



Domaine Rosier

PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT
NEGOCIANT - ÉLEVEUR

Domaine Rosier

ZI de Flassian, rue Farman - BP 23 - 11300 LIMOUX

TEL : 04 68 31 48 38 | FAX : 04 68 31 34 16

domaine-rosier@wanadoo.fr

www.domaine-rosier.com