

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX

JEAN-PHILIPPE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Mauzac : 90%
Chardonnay : 10%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Saint-Polycarpe, Pieusse

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Débourbage 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

Une mousse fine, une robe claire or brillante aux reflets verts.
Au nez se dégage une impression de fraîcheur, de fruits frais, cerise, poire que l'on croque lorsqu'elle est mûre à souhait. En bouche une attaque élégante.
Nous retrouvons ce fruité agréable que l'on avait au nez, de la rondeur, un très bel équilibre vous emmène jusqu'à une finale sobre et raffinée.

CONSOMMATION

Crêpes sucrées, salées, tarte poire-chocolat, tarte aux pommes



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