

# — Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



## BLANQUETTE DE LIMOUX

**1531**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CÉPAGES

Mauzac : 100%

### ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras, Limoux, Saint-Polycarpe  
Pieusse, Espérasa, Toureilles

### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
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

Robe or claire, nez net aux accents d'amandes et de citron, fond floral.  
Une blanquette fine, souple, légère, dotée de fraîcheur au service des parfums.  
Une agréable mise en bouche.

### CONSOMMATION

Terrine de poisson, saumon, truite aux amandes.



Domaine Rosier  
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT  
NEGOCIANT - ELEVEUR

Domaine Rosier

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

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

limoux@domaine-rosier.com

www.domaine-rosier.com