

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX

1531

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Mauzac : 100%

ORIGINE DES RAISINS

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

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

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 - 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