

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



CRÉMANT DE LIMOUX BRUT NATURE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES NOBLES

Chardonnay : 70%
Chenin blanc : 20%
Pinot noir : 10%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras

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 24-36 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

ANALYSE

Alcool : 12°
Acidité totale : 4
Sucre : 0g

CONSOMMATION

Plateau de fruits de mer



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

limoux@domaine-rosier.com

www.domaine-rosier.com