

# — Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



## BLANQUETTE DE LIMOUX CHARME DU SOLEIL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

### CÉPAGES

Chardonnay : 10%  
Mauzac : 90%

### AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

### TERROIR

Océanique - argilo calcaire - coteaux

### ALTITUDE

300 m

### ORIGINE DES RAISINS

Coteaux ensoleillés de Villelongue, Saint Polycarpe, Tourelles

### VINIFICATION

Cueillette manuelle, de fin Août à mi-October

Après un pressurage des raisins entiers, la vinification se déroule à 18°C thermo régulée durant 15 jours

### RÉCOLTE À L'UNITÉ DE SURFACE

50 hectolitres/hectare

### ÉLEVAGE

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

### POURCENTAGE DU DOSAGE

10 grammes/litre

### DEGRÉ ALCOOL

12°

### DEGRÉ DE SERVICE

6°C

### CONSOMMATION

Idéale à l'apéritif, bon accompagnement des desserts



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