

Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX

MAISON ROSIER

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Mauzac : 90%
Chardonnay : 10%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Limoux, 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

Robe jaune citron, effervescence fine et régulière, nez fruité (raisin, fruits cuits) et une touche florale. En bouche, l'effervescence se montre tonique et soyeuse, un palais frais et élégant où l'on retrouve les fruits avec des notes de pain toasté emmène tout en finesse jusqu'à la finale d'une longueur remarquable.

CONSOMMATION

Tourte au fromage blanc, apéritif dinatoire, mini-croques, plateau de fruits de mer, moules-frites.



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