

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



CRÉMANT DE LIMOUX

L

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES NOBLES

Chardonnay : 70%

Chenin blanc : 20%

MILLÉSIME 2021

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Pressurage des raisins entiers

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

ANALYSE

Alcool : 12°

Acidité totale : 4.5

Sucre : 8g

CONSOMMATION

Huitres, calamars grillés, truite



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