

# Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



## BLANQUETTE DE LIMOUX MA MAISON

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CÉPAGES NOBLES

Chardonnay : 10%

Mauzac : 90%

### 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 9-12 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

### ANALYSE

Alcool : 12°

Acidité totale : 4.4

Sucre : 9g

### DÉGUSTATION - « GUIDE HACHETTE 2022 »

Une robe lumineuse, un nez timide mais fin, très printanier, qui dispense ses nuances de fleurs et de fruits à chair jaune, un palais bien plein à l'attaque, vivace et titillé par une fine effervescence : une Blanquette qui coche toutes les cases du parfait blanc d'apéritif

### CONSOMMATION

Plateau de fruits de mer, huîtres, calamars grillés, truite, sandre



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