

Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



CRÉMANT DE LIMOUX MA MAISON BLANC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES NOBLES

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

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras, Espérasa

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 12-18 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

ANALYSE

Alcool : 12°
Acidité totale : 4.5
Sucre : 8g

DÉGUSTATION - « GUIDE HACHETTE 2013 »

Voilà plus de 30 ans que Michel Rosier a quitté sa Champagne natale pour venir s'implanter dans cette belle région limouxine, aujourd'hui rejoint par son fils Nicolas. Avec cette toute nouvelle cuvée, constituée de Chardonnay, Chenin et Pinot noir, Nicolas obtient son premier coup de cœur ! (Michel son troisième). Le jury salue la complexité du bouquet qui décline des notes de fleurs blanches et de fruit frais, ainsi que les multiples qualités du palais : élégance, équilibre, fraîcheur, persistance, avec des notes d'agrumes légèrement mentholées.

CONSOMMATION

Plateau de fruits de mer, huitres, 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

domaine-rosier@wanadoo.fr

www.domaine-rosier.com