

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



CRÉMANT DE LIMOUX MAISON DE VILLELONGUE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Pinot : 10%
Chenin : 40%
Chardonnay : 50%

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

TERROIR

Océanique - argilo calcaire - coteaux

ORIGINE DES RAISINS

Coteaux ensoleillés de Villelongue

VINIFICATION

Cueillette manuelle, de fin Août à mi-Octobre
Après une pressurisation 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 12 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

POURCENTAGE DU DOSAGE

0,75 cm3

DEGRÉ ALCOOL

12°

DEGRÉ DE SERVICE

6°C

CONSOMMATION

Idéale à l'apéritif, poissons, fruits de mer, tout le long du repas



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