

CREMANT - BLANQUETTE DE LIMOUX



Domaine Rosier

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
NEGOCIANT - ELEVEUR

Cuvée Michel Olivier rosé

Pinot, Chenin et Chardonnay



Appellation : Crémant de Limoux

Provenance : Coteaux ensoleillés de Villelongue d'Aude

Age Moyen des vignes : 20 ans

Terroir : Océanique - argilo calcaire - coteaux

Altitude : 300m

Cépage : 10% Pinot, 20% Chenin, 70% Chardonnay

Vendanges : Cueillette manuelle, de fin Août à mi-October

Récolte à l'unité de surface : 50 hectolitres/hectare

Après une pressurisation des raisins entiers, la vinification se déroule à 18°C thermo régulée durant 15 jours.

Temps de repos sur latte : 12 mois

Pourcentage du dosage : 10 grammes

Degré alcool : 12 % volume

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

Degré de service : 6°C

Type de bouteille : Champenoise blanche

Z.I DE FLASSIAN, RUE FARMAN – BP 23 – 11300 LIMOUX

TEL. 04 68 31 48 38 – FAX 04 68 31 34 16 – E-MAIL : domaine-rosier@wanadoo.fr

SARL AU CAPITAL DE 100.000€ - CODE APE 159 F – RCS LIMOUX 331 981 795 – N° TVA : FR 313 319 81795 – N° ACCISES : FR 93 490 E 207