

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX PRESTIGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CÉPAGES

Chardonnay : 10%

Mauzac : 90%

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

TERROIR

Océanique - argilo calcaire - coteaux

ORIGINE DES RAISINS

Coteaux ensoleillés de Villelongue, communes de St Polycarpe, Tourreilles

VINIFICATION

Cueillette manuelle, de fin Août à mi-October

Après un pressurage 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

10 grammes/litre

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 - 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