

# — Domaine Rosier —

*Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP*

*Concepteur d'effervescence*



## BLANQUETTE DE LIMOUX PRESTIGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

### 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 - 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