

# Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



## BLANQUETTE DE LIMOUX CUVÉE RÉSERVÉE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CÉPAGES NOBLES

Mauzac : 100%

### ORIGINE DES RAISINS

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

### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Pressurage des raisins entiers  
Débourbage 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 - « VINS ET SANTÉ »

Sémillante parure d'un doré clair au cordon de mousse régulier. À l'olfaction, il libère des parfums de fleurs d'acacia et de sureau, des senteurs d'agrumes mêlés à des notes de pomme et de pêche, de calcaire broyé et de levure de boulanger. En bouche, il se montre convivial avec sa texture gouleyante aux saveurs finement ciselées de pomme et de poire, de pâte d'amandes, de verveine et de notes minérales dans un final de bonne longueur.

### CONSOMMATION

Plateau de fruits de mer, huîtres, calamars grillés, truite, sandre



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