

— Domaine Rosier —

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



CRÉMANT DE LIMOUX TERRE DE VILLELONGUE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES

Chardonnay : 60%
Chenin blanc : 30%
Mauzac : 10%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras

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 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

ANALYSE

Alcool : 12°
Acidité totale : 4.5
Sucre : 8g

DÉGUSTATION

Robe jaune doré aux reflets verts, nez de belle intensité, aux parfums de fleurs blanches, d'abricot et de bonbons. Bouche très équilibrée, ample et généreuse, très fruitée avec des notes de pain toasté. La finale n'est que finesse et douceur.

CONSOMMATION

Tarte fine aux pommes



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

limoux@domaine-rosier.com

www.domaine-rosier.com