

# 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 : 80%  
Chenin blanc : 10%  
Pinot noir : 10%

### ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras

### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Pressurage des raisins entiers  
Débouillage 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

domaine-rosier@wanadoo.fr

www.domaine-rosier.com