



MAISON DES VINS DE LIMOUX

# Domaine B&B Bouche "Prestige" Crémant

13,00 € TTC



Sélection de vignoble à très faible rendement pour cette cuvée.

Vignoble réparti sur cinq communes de Limoux: d'une part sur des coteaux argilo-calcaires exposés Nord Nord-Ouest, et d'autre part sur des coteaux sud ou sur des plateaux caillouteux.

## Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux

Couleur: Blanc

Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or



### Vignoble

Sélection de vignes et vieilles vignes à très faibles rendements situées d'une part sur un terroir argilocalcaire exposé Nord-Ouest, et d'autres parcelles orientées plein Sud.



### Cépages

50% Chardonnay, 30% Chenin, 20% Pinot Noir



### Vinification

Vendange manuelle - Âge moyen des vignes: 25 ans  
Pressurage direct, débouillage à 0°. Élevage entre 4 et 5 ans. Dosage: 8 gr/L



### Dégustation

Un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur, pointe d'acidité et chaleur du Sud!



### Accords mets vin

Idéal pour un apéritif, s'accompagne d'une belle tarte aux pommes normande en dessert pour les gourmands!