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, débourbage 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!