



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine B&B Bouche "Rosé" Crémant

10,00 € TTC



"Je suis entrée dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine des bonnes bouteilles." Colette

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Rosé



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!