MAISON DES VINS DE LIMOUX

Calmel & Joseph Crémant blanc



15,00 € TTC

Robe aux reflets verts, limpide, belle mousse soyeuse, bulles fines et élégantes. Le nez est superbe avec des notes de pêche blanche, de fleurs et d'agrumes tel que le pamplemousse rose. La bouche est vineuse, fruitée et fraiche. Des arômes de fleur blanche et de citron apparaissent ainsi qu'une délicate amertume de part les bulles. C'est un vin effervescent qui peut être apprécié à l'apéritif mais qui a suffisamment de tenue pendant un repas.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc

Vignoble

Argilo calcaire . Les vignes sont situées à l'ouest de Limoux à une Altitude de 200 à 300 mètres où les précipitations moyennes sont de 800 mm/an. Le climat est humide et tempéré, ouvert aux flux d'ouest et à des périodes chaudes. La maturité est plus tardive que dans les terroirs Méditerranéen et d'Autan.

Cépages

60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10% Pinot Noir

Vinification

Méthode traditionnelle : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, ils sont pressés puis élaborés comme un vin blanc classique en cuve thermo-régulée à 15 °C. Après un assemblage minutieux entre plusieurs cuves, le vin est alors mis en bouteilles après ajout de levures sélectionnées. C'est alors que la deuxième ermentation (prise de mousse) démarre et emprisonne les bulles de gaz carbonique dans la bouteille. Après avoir laissé le vin reposer au contact des lies pendant 15 mois. L'étape finale consiste à remuer le vin tête en bas pour concentrer le dépôt vers le goulot de manière à l'expulser après congélation. Cette étape entraîne une légère baisse du niveau de vin dans la bouteille qui est réajustée à l'aide de vin tranquille et de liqueur d'expédition au moment du bouchage final au liège .

Dégustation

Accords mets vin

Le nez est superbe avec des notes de pêche blanche, de fleurs et d'agrumes tel que le pamplemousse rose. Des arômes de fleur blanche et de citron apparaissent ainsi qu'une délicate amertume de par les bulles. C'est un vin effervescent qui peut être apprécié à l'apéritif mais qui a suffisamment de tenue pendant un repas.

Chapon au riesling, galettes de blé noir, asperges grillées, fondue savoyarde, madeleines au beurre.