



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Calmel & Joseph Crémant rosé

15,00 € TTC



Belle robe rose cerise aux reflets légèrement verts. Les bulles sont petites, délicates et explosives. Le nez est bien équilibré sur une attaque de fruits rouges mûrs, de fraise des bois, de framboise. Une bouche gourmande, ample avec une belle fraîcheur où l'on retrouve les arômes de guigne et de fruits exotiques. Cette très belle longueur en finale fait de notre Crémant rosé un vin très festif, rafraîchissant et élégant.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux

Couleur: Rosé



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, où l'on réalise un pressurage direct puis élaborés comme un vin rosé 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 fermentation (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 'expédition au moment du bouchage final au liège.



Dégustation



Accords mets vin



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Attaque de fruits rouges mûrs, de fraise des bois, de framboise. Une bouche gourmande, ample avec une belle fraîcheur. Notre Crémant rosé est un vin très festif, rafraîchissant et élégant.

Cake aux lardons, Bretzel, Bavarois aux fruits rouges.