MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Révélation" Crémant



11,00 € TTC

AOP Crémant de Limoux, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc

Vignoble

Densité de plantation : 4000 pieds/Hectare. Agriculture Raisonnée. Coteaux bien exposés Sol : argilo calcaire Climat : Méditerranéen sous influence Océanique Altitude : 350 à 450 mètres

Cépages

50% Chardonnay, 40% Chenin,10% Pinot Noir

Vinification

Vendange exclusivement manuelle. Pressurage immédiat à basse pression avec pressoir pneumatique. Clarification par le froid. Fermentation à température contrôlée en cuve inox. Méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille (prise de mousse). Celles-ci reposeront plus d'un an et demi sur lattes en cave climatisée.

Dégustation

Sa mousse blanche est généreuse et à la belle persistance. Une finesse de bulles toujours irréprochable ! Sa robe est d'un joli jaune pâle « vert de Mai » Son nez est tout en finesse mêlant les fleurs blanches aux fruits frais et à la pêche de vigne. Nous découvrons une bouche ronde, attirante par ses arômes de fruits à chair jaune et de pierre à fusil. Le dosage est subtil révélant une étonnante persistance.

Accords mets vin

Et pourquoi pas à choisir pour un apéritif dînatoire ou un saumon sur lit de poireaux !