



MAISON DES VINS DE LIMOUX

# Domaine Capdepon "Révélation" Crémant rosé

11,50 € TTC



AOP Crémant de Limoux Rosé, chardonnay, Chenin, Pinot Noir

## Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux  
Couleur: Rosé



### 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

60% Chardonnay, 30% 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 dem



### Dégustation

Une mousse rose tumultueuse nous charme. Les bulles d'une finesse remarquable assurent la tenue fine du cordon. Ce crémant est d'une couleur or rose très lumineuse. Son nez nous révèle des senteurs fruitées (coing) et florales (genêt) associées à une pointe légèrement toastée ainsi qu'à des notes mellifères. Jolie complexité olfactive ! Franc à l'attaque, le palais est bien équilibré avec une certaine vivacité. La bouche nous séduit par ces arômes étonnants de griotte et par sa belle longueur.



### Accords mets vin

C'est un crémant de repas.



MAISON DES VINS DE LIMOUX