



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Excellence" Crémant rosé

15,50 € 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 demi sur lattes en cave climatisée.



Dégustation

Une mousse blanche tumultueuse nous charme. Les bulles d'une finesse remarquable assurent la tenue du cordon. Sa robe très lumineuse est de couleur or rose. Son nez fin nous révèle des senteurs délicatement fruités (compotée de fruits rouges frais) et florales (fleurs blanches de cerisiers). Un beau volume à l'attaque, le palais est bien équilibré avec une certaine fraîcheur et une finale dosée avec pertinence.



Accords mets vin

Un Crémant rosé d'apéritif ou de repas.