MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Madame" Crémant



12,50 € TTC

AOP Crémant de Limoux, Bio, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

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

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

Avec une belle robe claire, ce crémant se mariera à merveille aux moments de convivialité. Il offre un vin effervescent au caractère fin doté d'une belle fraîcheur.

Accords mets vin

À l'apéritif ou au dessert.